삼성 스마트 오븐

사용 설명서

NQ50H5533KS

- 안전을 위한 주의사항은 사용자의 안전을 지키고, 재산상의 손해 등을 막기 위한 내용입니다.
  반드시 읽고 올바르게 사용해 주세요.
- 본 제품은 대한민국에서만 사용하도록 만들어져 있으며, 해외에서는 품질을 보증하지 않습니다.

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 1 2015-03-18 오후 1:34:46

찾아보기

특장점 **4**

빠르고 맛있는 요리 / 알아서 척척 ! 자동조리 / 고품격 디자인 4

안전을 위한 주의사항 **5**

중요 안전 설명서 / 경고 / 주의 기호 / 기타 기호 / 설치 관련 5
전원 관련 6
사용 관련 7
청소 관련 10
오래 사용한 오븐의 소비자 안전점검을 ! 11

설치방법 **12**

일반형 설치하기 12
접지하기 / 빌트인 형 설치하기 13
오븐 장 준비 14
제품 설치하기 15

알아두기 **16**

각 부분의 이름 16
부속품과 사용방법 17
사용가능한 그릇의 종류 19

버튼과 표시부 **20**

조작부 / 기능선택 다이얼 20
일반기능 버튼부 21
진행 표시부 / 아이콘 설명 22

처음 사용할 때 **24**

현재시간 설정 / 소리 꺼짐 / 켜짐 기능 24
잠금 기능 / 자동냉각 기능 / 절전 기능 / 최초 동작 시 연기나 탄 냄새가 날 경우 25

수동조리 **26**

레인지 26
오븐 28
그릴 30
예약 설정 32
콤비그릴 33
콤비오븐 34

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 2 2015-03-18 1:34:46

자동조리 **35**

자동조리 35
자동조리 메뉴 36
야채요리 모드 사용하기 48
야채요리 메뉴 49

악세서리가이드 **50**

스팀용기 조리 지침 50

청소 및 손질방법 **52**

스팀청소 모드 사용하기 / 조리실 내부 청소방법 / 오븐 외부 , 조작부 및 투시창 청소방법 52
부속품 청소방법 52

고장신고 전 확인사항 **53**

삼성 스마트 오븐의 보관 및 수리 / 문제 해결 53
점검 코드 57

제품규격 **58**

폐 전자제품 처리안내 **59**

무료 처리방법 / 유료 처리방법 59

제품보증서 **60**

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 3 2015-03-18 1:34:46

특장점

빠르고 맛있는 요리

- 오븐, 그릴, 전자레인지 기능이 모두 있어 복합 열원의 입체가열로 겉과 속을 동시에 익혀 주기 때문에 일반 오븐보다 3 배로 빠른 시간에 맛있는 조리가 가능합니다.

알아서 척척! 자동조리

- 스마트요리 50 가지에 대해 메뉴와 분량만 선택하면 자동으로 최적의 온도와 시간을 설정해 주어 쉽고 빠르게 요리를 할 수 있습니다.

고품격 디자인

- 스마트 오븐은 오븐, 그릴, 전자레인지 기능이 한 공간에 모여 있기 때문에 주방의 공간을 보다 넓게 활용할 수 있으며, 세련된 디자인으로 주방의 품격까지 한층 올려 드립니다.

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 4 2015-03-18 1:34:47

안전을 위한 주의사항

중요 안전 설명서

주의 깊게 읽고 향후를 대비해서 잘 보관하세요.

경고/주의 기호

⚠ 경 고

지키지 않았을 경우 사용자가 사망하거나 중상을 입을 수 있습니다.

⚠ 주 의

지키지 않았을 경우 사용자가 부상을 당하거나 재산상의 손해를 입을 수 있습니다.

기타 기호

- 강제 지시 표시로 꼭 따라야 할 항목을 참조하여 나타냅니다.
- 행위 금지 표시로 하지 말아야 할 항목을 강조하여 나타냅니다.
- 감전예방을 위한 접지 표시입니다.
- 전원을 차단하라는 표시입니다.
- 분해금지 표시입니다.

설치 관련

⚠ 경 고

- 설치는 전문기사에게 의뢰하세요.
  - 감전, 화재, 고장, 폭발, 상해의 원인이 됩니다.
- 열기구 및 열에 약한 물건 근처나 습기, 기름, 먼지가 많은 곳, 직사광선 및 물 (빗물 등)이 닿는 곳이나 가스가 샐 가능성이 있는 곳에 설치하지 마세요.
  - 감전, 화재의 원인이 됩니다.
- 안전을 위해서 반드시 접지하세요. 단, 가스관, 플라스틱 수도관, 전화선 등에는 접지하지 마세요.
  - 감전, 화재, 고장, 폭발의 원인이 됩니다.
  - 반드시 접지가 있는 콘센트를 사용하세요.
- 전원은 교류 220 V/60 Hz/정격 15 A 이상의 콘센트를 제품 단독으로 사용하세요. 또한, 전원코드를 임의로 연장하지 마세요.
  - 멀티탭이나 다른 기기와 병행 및 전원코드를 연장하여 사용하는 경우, 감전, 화재의 원인이 됩니다.
  - 변압기를 사용하는 경우, 감전, 화재의 원인이 됩니다.
  - 전압/주파수/정격 전류 조건이 다르면 감전, 화재의 원인이 됩니다.

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 5 2015-03-18 1:34:47

안전을 위한 주의사항

⚠ **주 의**

바닥이 튼튼하고 수평인 곳에 설치하세요.
- 이상 진동 및 소음, 고장의 원인이 됩니다.

벽과의 간격을 두고 설치하세요.
- 과열로 화재의 원인이 됩니다.

제품을 설치할 때는 전원코드를 빼기 쉬운 곳에 설치하세요.
- 누전에 의한 감전, 화재의 원인이 됩니다.

전원 관련

⚠ **경 고**

정기적으로 전원 플러그 단자 및 접촉 부분에 이물질 (먼지, 물 등)을 마른 천으로 잘 닦아 주세요.
- 전원 플러그를 빼고 마른 천으로 닦아 주세요.
- 감전, 화재의 원인이 됩니다.

전원코드를 무리하게 구부리거나, 잡아 당기거나, 비틀거나 묶지 마세요. 또한, 금속부에 걸거나 무거운 물체를 올려 놓거나, 사이에 끼워 넣거나, 제품 뒤쪽으로 밀어 넣지 마세요.
- 감전, 화재의 원인이 됩니다.

전원 플러그는 콘센트 끝까지 확실히 연결하고, 손상된 전원 플러그, 전원코드, 느슨해진 콘센트는 사용하지 마세요.
- 감전, 화재의 원인이 됩니다.

전원 플러그를 뺄 때에는 전원코드(전선)를 당겨서 빼지 마세요.
- 전원 플러그를 잡고 빼 주세요.
- 감전, 화재의 원인이 됩니다.

전원 플러그는 코드가 아래를 향하도록 연결하세요.
- 반대로 연결할 경우 코드 내부에서 선이 끊어져 화재 및 감전의 원인이 됩니다.

전원 플러그나 전원코드가 파손되었을 때는 위험이 생기지 않도록 서비스센터에 연락하여 교환 받으세요.

⚠ **주 의**

장시간 사용하지 않거나, 천둥 및 번개가 칠 경우에는 전원 플러그를 빼 주세요.
- 감전, 화재의 원인이 됩니다.

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 6 2015-03-18 1:34:47

사용 관련

⚠ 경 고

⃠ 절대 조리 외에 다른 용도로 사용하지 마세요.
- 화재의 원인이 됩니다.

⃠ 젖은 손으로 전원 플러그를 만지지 마세요.
- 감전의 원인이 됩니다.

❗ 제품이 침수되었을 경우에는 반드시 서비스센터에 연락하세요.
- 감전이나 화재의 위험이 있습니다.

❗ 제품에서 이상한 소리, 타는 냄새, 연기 등이 나는 경우 즉시 전원을 차단하고 서비스센터에 연락하세요.
- 감전, 화재의 원인이 됩니다.

제품내의 전기 부품에 물이나 이물질이 들어간 경우에는 전원 플러그를 뺀 후에 서비스센터에 연락하세요.
- 감전, 화재의 원인이 됩니다.

⃠ 동작 중에 전원 플러그를 빼지 마세요.
- 다시 꽂을 경우, 불꽃이 발생하여 감전, 화재의 원인이 됩니다.

⃠ 히터가 있는 모델의 경우 조리시 음식물이 히터에 닿지 않도록 주의 하세요.
- 화재의 원인이 됩니다.

⃠ 음식물을 필요 이상 가열하지 마세요.
- 화재의 원인이 됩니다.

⃠ 플라스틱 또는 종이 용기 내에 넣은 식품을 가열할 때, 발화의 가능성이 있으므로 자주 확인하세요.
- 화재의 원인이 됩니다.

⃠ 조리물을 잡지, 신문지 등으로 포장하여 가열하지 마세요.
- 화재의 원인이 됩니다.

⃠ 가연성 스프레이, 인화성 물질 등을 오븐과 가까운 곳에서 사용하거나 보관하지 마세요.
- 화재, 폭발의 원인이 됩니다.

⃠ 조리실에서 식품이 타고 있을 때 문을 열지 말고 스위치를 끄거나 플러그를 뽑으세요.
- 문을 열면 산소 유입으로 인해 불길이 커져 화재의 원인이 됩니다.

⃠ 비닐 포장재는 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관 또는 폐기하세요.
- 머리에 쓰는 행위 등으로 코나 입이 막혀 질식의 원인이 됩니다.

⃠ 알루미늄 호일, 금속성 물질 (용기, 포크 등) 및 금선이나 은선을 두른 용기 등은 사용하지 마세요.
- 불꽃 및 화재의 위험이 있습니다.

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 7 2015-03-18 1:34:47

안전을 위한 주의사항

조리 중이거나 조리가 끝난 직후 문이 뜨거우니 주의하세요. 히터가 있는 모델의 경우, 오븐 내부의 부속품등이 인체에 닿지 않도록 주의 하세요.
- 매우 뜨거워 화상의 원인이 됩니다.

접근 가능한 부분이 사용 중에 뜨거워질 수 있으니 안전을 위해 어린이나 취급이 미숙한 사람이 혼자 사용하지 못하도록 하세요. 또한, 어린이 손이 닿는 곳에서 사용하지 마세요.
- 감전, 화상, 상해의 원인이 됩니다.
- 문을 열고 닫을 때, 문에 부딪히거나 손이 끼어 상해의 원인이 됩니다.

껍질이 단단한 열매, 뚜껑이 있는병, 밀봉된 용기, 밀봉된 인스턴트식품 등은 그대로 가열하지 마세요.
- 열매는 칼집을 내고 병은 뚜껑을 개봉하세요.
- 은행, 계란, 삶은 계란을 가열하면 폭발이나 파열의 위험이 있으므로 사용하지 마세요.

가스(도시 가스, 프로판 가스 등)가 샐 때에는 제품이나 전원 코드를 만지지 말고 바로 환기시키세요.
- 이때, 환기 팬을 사용하지 마세요.
- 불꽃을 일으키면 폭발, 화재의 원인이 됩니다.

임의로 분해, 수리, 개조하지 마세요. 제품 케이스를 서비스기사외에 절대 분해하지 마세요.
- 제품 케이스 내부에는 고전압이 흘러 감전, 화재의 위험이 있습니다.
- 전파 에너지에 노출될 위험이 있습니다.
- 수리가 필요할 때에는 서비스센터로 연락하세요.

조리실이 비어 있는 상태에서 작동하지 마세요.
- 본체나 내부의 이상 가열로 인한 고온상태가 되어 화상의 원인이 됩니다.
- 또한, 장시간 가열하거나, 소량의 식품 가열 후에도, 내부가 뜨거워져 화상의 원인이 되므로 종료 직후에는 내부를 만지지 말아 주십시오. 단, 오븐기능은 조리실이 비어있는 상태에서 사용 가능합니다.

문 또는 문의 경첩 내부에 무리한 힘이나 충격을 가하지 마세요.
- 변형되어 전파 누설에 의한 상해의 원인이 됩니다.
- 충격으로 유리가 깨져 상해의 위험이 있습니다.
- 문에 매달리거나 하면 제품이 쓰러져 상해의 원인이 됩니다.
- 문이 손상된 경우 사용하지 말고 서비스센터로 연락하세요.

어린이는 어른의 보호하에 사용하게 하시고, 아이 혼자 사용하게 하거나 유아의 손이 닿는 곳에서 사용하지 마세요.
- 감전, 부상, 화상의 원인이 됩니다.

히터가 있는 모델의 경우 복합 모드 (전자레인지+히터)로 동작될때 본체가 뜨거울 수 있으니 어린이는 어른의 보호하에서만 사용하도록 하세요.
- 감전, 부상, 화상의 원인이 됩니다.

휴대용 및 가정용 핫팩을 전자레인지에 오래 가열할 경우 화재가 발생할 수 있으므로 주의하세요.

오븐 조명용 램프 교체 필요시 서비스 센터에 연락하세요.
경고 : 감전의 위험이 있으므로 램프를 교환하기 전에 전원을 확실하게 차단하세요.

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 8 2015-03-18 1:34:47

흡기구, 배기구, Hole 등에 핀이나 바늘과 같은 금속물 또는 이물질, 손가락 등을 넣지 마세요. 또한, 이물이 안에 들어갔을 때에는 전원플러그를 콘센트에서 빼고, 제품 판매점 또는 서비스센터로 연락하세요.
- 감전, 상해의 원인이 됩니다.

⚠ 주 의

제품 위에 올라거가나, 물건(세탁물, 커버, 촛불, 담뱃불, 그릇, 약품, 금속 등)을 올려 놓지 마세요.
- 감전, 화재, 고장, 상해의 원인이 됩니다.
- 천 등이 문에 낄 수 있습니다.

제품에 살충제나 가연성 스프레이를 뿌리지 마세요.
- 인체에 해로울 뿐 아니라 감전, 화재, 고장의 원인이 됩니다.

조리 중이나 조리 후에는 문, 내부, 접시 등에 물을 붓는 등의 행동으로 급하게 냉각시키지 마세요.
- 파손 및 증기나 물보라로 인하여 상해, 화상의 원인이 됩니다.

젖은 손으로 제품을 동작시키지 마세요.
- 감전의 원인이 됩니다.

데우기 후 매우 뜨거울 수 있으므로 주의하세요.
- 특히 데우기한 음료나 음식을 어린이에게 줄 때는 뜨겁지 않도록 주의해 주세요.
- 젖병이나 유아용 식품병을 데운 후에는 내용물을 젓거나 흔들어서 먹이거나, 충분히 식힌 후 먹이세요.

문을 꼭 닫고 사용하세요.
- 음식 찌꺼기 등의 이물질이 끼인 상태로 사용하면 고장의 원인이 됩니다.

물과 같은 음료(커피, 차, 술, 물 등)나 액체를 데울 시에는 주의하세요.
- 조리 중이나 후에 항상 저어 주세요.
- 목이 좁고 긴 매끄러운 용기는 가급적 사용하지 마세요.
- 가열이 끝난 후 적어도 30 초 정도 지난 뒤에 용기를 꺼내 주세요.
- 내용물이 갑자기 끓어 넘쳐 화상의 원인이 됩니다.
- 숟가락 등 식기류를 용기에 집어넣을 때는 주의하세요.
- 미역국, 된장국, 점성이 있는 식품(카레, 스프, 스튜)을 가열할 때에는 화력을 약하게 잘 조절하여 데워주세요.

조리 중이거나 조리가 끝나자마자 음식물이나 부속품을 잡지 마세요.
- 매우 뜨거워 화상을 입을 수 있으므로 조리용 장갑을 착용하세요.
- 석쇠나 접시 등을 앞으로 뺄 경우 음식물이 쏟아져 화상의 원인이 됩니다.

조리 중 또는 조리 직후 문을 열 때 문에 얼굴이나 신체를 가까이 하지 마세요.
- 어린이가 접근하지 않도록 주의하세요.
- 열기에 의한 화상의 원인이 됩니다.

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 9 2015-03-18 1:34:48

안전을 위한 주의사항

⃠ 식기나 식품을 꺼내어 랩을 벗길 때에는 주의하세요.
- 고온 상태가 되어 있어 랩을 벗길 때 증기가 순간적으로 나와 화상의 원인이 됩니다.

⃠ 오븐 문 유리를 거친 연마용의 청소도구나 날카로운 것으로 긁지 마세요.
- 흠집으로 인해 결국 유리가 깨질 수 있습니다.

⃠ 열에 약한 재질로 되어 있는 싱크대나 유리 등 위에 제품을 두지 마세요.
- 싱크대나 유리 등이 깨지거나 변형의 원인이 됩니다.

⃠ 조리 후 문을 연 상태에서 문 위에 음식물 또는 무거운 물건을 올려 놓지 마세요.
- 뜨거운 음식물이 쏟아지거나 무거운 물건이 떨어져 화상, 상해의 원인이 됩니다.

⃠ 급수 카트리지가 파손된 경우에는 사용하지 마세요.
- 금이 가거나 조각이 난 경우에는 사용하지 말고 서비스센터로 연락하세요.
- 상해의 원인이 됩니다.

청소 관련

⚠ 경 고

⃠ 제품에 물을 직접 뿌리거나 벤젠, 시너, 알코올 등으로 닦지 마세요.
- 변색, 변형, 파손, 감전, 화재의 원인이 됩니다.

⃠ 제품을 주기적으로 청소하고, 청소 시 문과 조리실 내부의 음식물 찌꺼기를 제거하세요.
- 감전, 화재의 원인이 됩니다.
- 청소 시에는 전원 플러그를 빼주세요.
- 주기적으로 청소하지 않으면 기기의 내구성에 영향을 줄 수 있으며 또한 위험한 상황이 발생할 수 있습니다.

⚠ 주 의

⃠ 제품 청소(외부/내부)시 다치지 않도록 주의 하세요.
- 모서리나 날카로운 부분에 의한 상해의 원인이 됩니다.

⃠ 스팀 청소기로 청소하지 마세요.
- 부식의 원인이 됩니다.

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 10 2015-03-18 1:34:48

오래 사용한 오븐의 소비자 안전점검을!

이러한 증상이 있습니까?

- 전원코드나 전원 플러그가 이상하게 뜨거워진다.
- 조리 중에도 식품이 가열되지 않는다.
- 사용 중에 이상한 소리나 고약한 냄새가 난다.
- 조리실 내의 커버나 벽면이 더러워지거나 불꽃 또는 연기가 난다.
- 그 밖에 이상이나 고장이 있다.

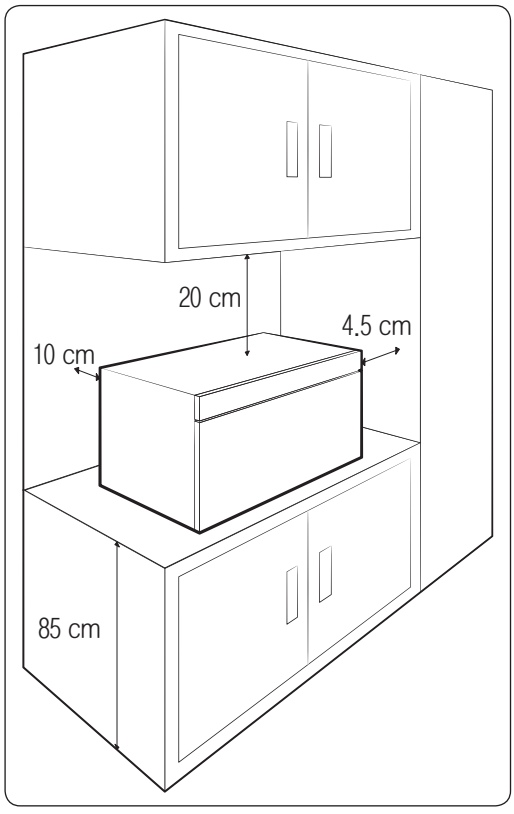
이럴 땐 사용 금지

- 안전을 위해 전원 스위치를 끄고 콘센트에서 플러그를 뽑아 놓는다.
- 구입처 또는 서비스센터로 연락하여 점검을 받는다.
- 절대 소비자 임의로 수리하지 마시기 바랍니다.

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 11 2015-03-18 1:34:48

설치방법

일반형 설치하기



설치 전에 주의사항을 꼭 읽어 주세요.

다른 전기제품 바로 옆에 설치할 경우 다른 전기제품의 주의 내용을 함께 읽어 주세요.

다른 전기제품과 간격을 두고 설치하세요.

- 간격이 좁은 수납공간 또는 밀폐된 공간에 제품을 설치하지 마세요. 감전, 화재의 위험이 있습니다.
- 뒷면과 약 10 cm, 윗면과 약 20 cm, 좌, 우 약 4.5 cm 이상 간격을 두고 설치하세요. 흡입구 및 배기구가 막히면 고장의 원인이 됩니다.

통풍이 잘 되는 평평하고 안정된 장소에 설치하세요.

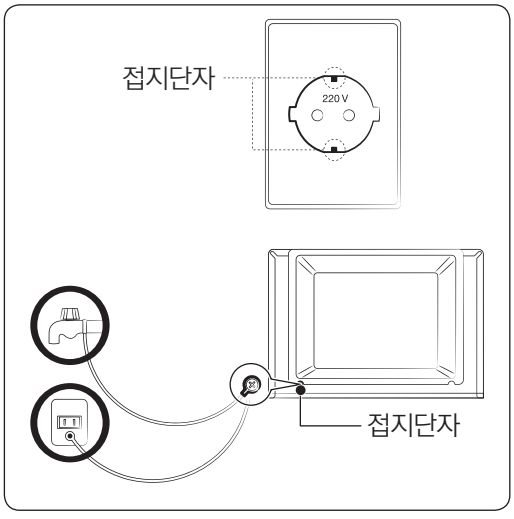
- 불안정한 장소는 소음의 원인이 됩니다.
- 바닥과 85 cm 이상 간격을 두고 설치하세요.

110 V로 사용하려면

- 승압용 변압기를 가까운 전기 재료 판매점에서 구입하여 연결한 후 사용하세요. (1.5 KVA 이상) 반드시 접지를 해야 합니다.

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 12 2015-03-18 1:34:48

접지하기



안전을 위해 접지해 주세요.

접지를 해두면 습한 장소에서 사용할 경우 전기의 누전이나 감전사고를 예방할 수 있습니다. 접지는 일반형과 빌트인 형 모두 방법은 같습니다.

콘센트에 접지단자가 있는 경우

- 따로 접지할 필요가 없습니다.

콘센트에 접지단자가 없는 경우

- 접지단자가 있는 전원 플러그로 교체하려면 서비스센터에 의뢰하세요. (유상 서비스)
- 접지선을 삼성전자 서비스센터에서 구입하여 제품 뒷면의 접지단자에 연결한 후 금속 수도관이나 벽면의 접지단자에 연결하세요.

이런 곳에는 접지하지 마세요.

- 가스관, 전화선, 플라스틱 수도관 등.

참 고

- 습기가 많은 곳에 제품을 설치할 경우 구입하신 대리점이나 삼성전자 서비스센터에 연락하여 반드시 제 3 종 접지공사를 받으세요.
- 누전의 위험이 있는 곳에는 꼭 누전차단기를 설치하세요.

빌트인 형 설치하기

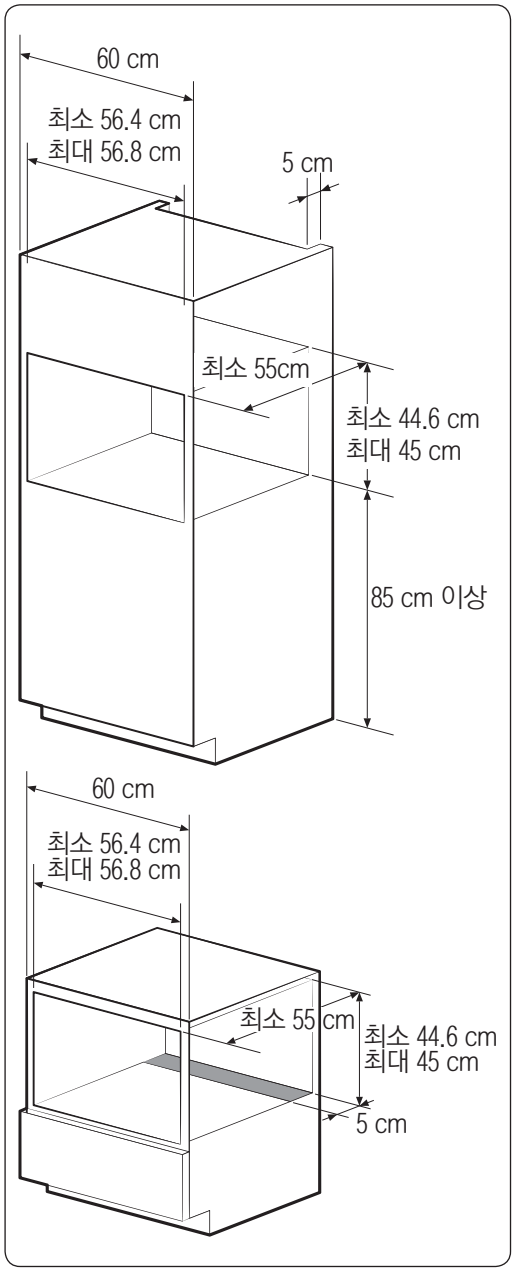
설치 전에 주의사항을 꼭 읽어 주세요.

- 반드시 설치 설명서를 잘 읽고 숙지한 후에 설치해 주세요.
- 전원코드를 연장하여 사용할 경우 반드시 자격증을 소지한 전기기술자에게 의뢰하세요.
- 어댑터, 멀티탭을 사용하거나 납땜을 하지 마세요. 과열로 인한 화재의 원인이 됩니다.
- 다른 전기제품 바로 옆에 설치할 경우 다른 전기제품의 주의 내용을 함께 읽어 주세요.
- 설치 전/후 오븐 장내 이물, 먼지 등을 청소해 주세요.

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 13 2015-03-18 1:34:48

설치방법

오븐 장 준비

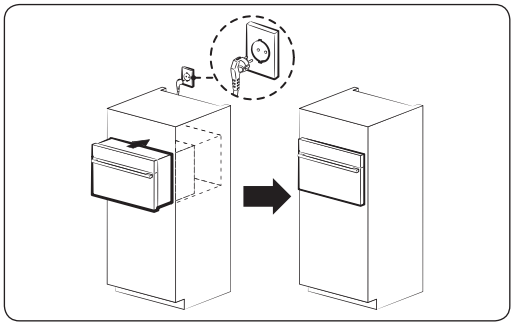


아래 그림과 같이 오븐 장을 준비하세요.

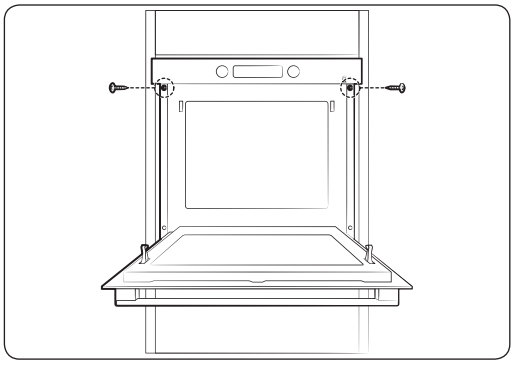
- 고열을 견딜 수 있는 재질인지 확인하세요.
- 약 50 kg의 무게를 견딜 수 있도록 견고한지 확인하세요.
- 오븐 장이 뒤 벽면에 안정적으로 고정되어 있는지 확인하세요.
- 오븐 장의 뒤판이 뚫어져 있는지, 뒤 벽면과 5 cm 이상 간격이 떨어져 있는지 확인하세요. 뒤판이 막혀 있으면 전원을 연결할 수 없으며, 흡입구 및 배기구가 막히면 고장의 원인이 됩니다.

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 14 2015-03-18 1:34:49

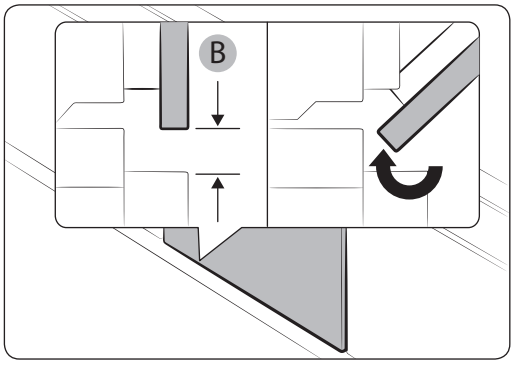
제품 설치하기



1. 제품을 오븐 장에 반정도 밀어넣고 전원을 연결한 후 제품을 완전히 밀어 넣으세요.



2. 제품의 문을 열고 2 개의 나사 (4 X 25 mm) 를 이용하여 제품을 오븐 장에 완전히 고정시키세요.

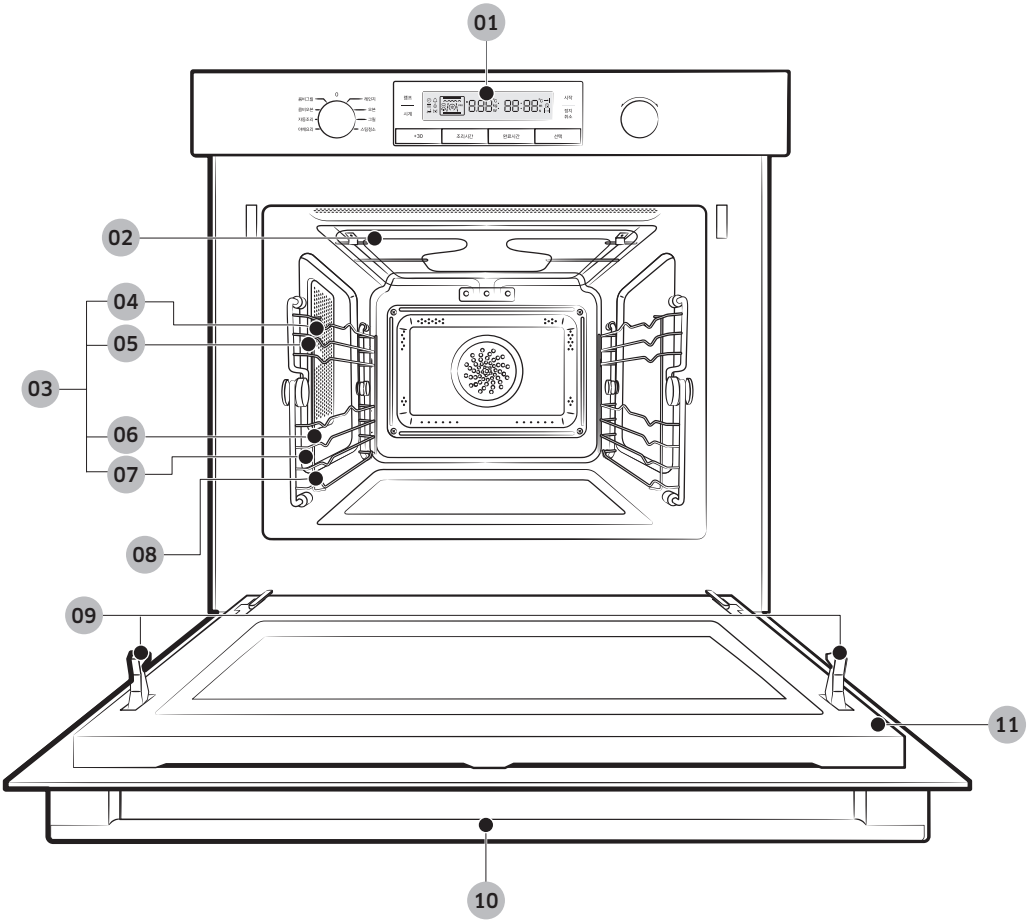


3. 문이 잘 열고 닫히도록 5 mm 이상 간격 (B)을 두세요.

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 15 2015-03-18 1:34:49

알아두기

각 부분의 이름

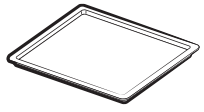


01 조작부
02 그릴 (상)
03 좌우선반
04 5 단
05 4 단
06 3 단
07 2 단
08 전자레인지용 선반 1 단
09 문열림 안전장치
10 손잡이
11 문

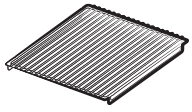
NQ50H5533KS_04306H-00.indd 16 2015-03-18 1:34:49

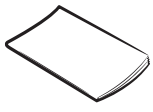
부속품과 사용방법

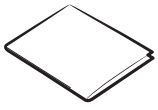
부속품 구성


세라믹 접시 (파손주의)

법랑 접시


접시용 석쇠


사용설명서


간단설명서

스크류 3 개

스팀용기

⚠ 주 의

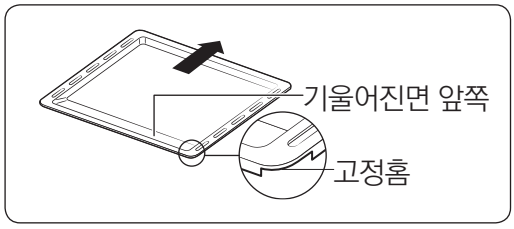
- 박스상태의 제품 상, 하단에 액세서리가 있으니 꼭 확인해주세요.

부속품 사용방법

부속품	오븐	레인지	사용방법
세라믹 접시	○	○	• 주로 레인지 · 해동 기능에서 사용합니다. • 접시용 석쇠나 케이크 틀, 유리용기 등의 받침 용도로 사용합니다.
법랑 접시	○	✕	• 오븐 기능에서 제과 · 제빵 (파이,쿠키 등)시 주로 사용합니다. • 오븐 기능에서 두께가 얇은 고기류 (스테이크 등)의 그릴 조리시 주로 사용합니다.
접시용 석쇠	○	○	• 통닭, 삼겹살 등의 조리시 기름기를 빼주는 용도로 사용합니다. • 반드시 세라믹 접시 위에 놓고 사용하세요.
스팀용기	✕	△	• 밥, 파스타, 야채류 등을 조리하는데 사용할 수 있습니다. • 레인지 모드에서 오랜 시간 사용시 변형될 수 있으니 주의하세요. • 자세한 사용법은 설명서 내 가이드를 참고하세요.

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 17 2015-03-18 1:34:50

알아두기



법랑 접시 사용할때

- 법랑 접시 기울어진 면이 앞쪽이 되도록 잡고 아래의 고정홈 2 군데가 선반에 제대로 고정되도록 끝까지 밀어 끼우세요.
- 꺼낼 때는 법랑 접시를 살짝 들어올린 후 평행으로 당겨 꺼내세요.

⚠ 주 의

- 부속품은 용도에 따라 선반의 제 위치에 넣어 사용하고 절대 바닥에 놓고 사용하지 마세요. 원하는 요리 상태로 조리되지 않거나 불꽃 발생의 원인이 됩니다.
- 법랑 접시는 레인지 및 해동 기능에서 절대 사용하지 마세요. 불꽃 발생의 원인이 됩니다.
- 세라믹 접시는 깨질 위험이 있으니 사용할 때 주의하세요.
- 부속품들은 가스레인지, 전자레인지 등의 직화열에서 절대로 사용하지 마세요. 본 제품 전용 부속품이므로 다른 화기와 함께 사용하지 마세요.
- 음식물을 넣지 않은 채로 부속품을 사용하지 마세요. 고장의 원인이 됩니다.
- 조리 중이나 조리 완료 후 부속품을 옮길 때는 반드시 보호장갑을 사용하세요. 부속품이 뜨거워 화상을 입을 수 있습니다.
- 부속품은 필요할 경우 가까운 서비스센터를 방문하여 구입하시기 바랍니다.

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 18 2015-03-18 1:34:51

사용가능한 그릇의 종류

그릇의 종류	오븐, 그릴	레인지	그릇의 종류	오븐, 그릴	레인지
도자기류	○	○	나무, 종이 그릇	×	△
내열유리 그릇	○	○	금선/은선 무늬 그릇	×	×
내열 플라스틱 그릇	×	○	비닐봉지	×	○
일반 플라스틱 그릇	×	△	랩	×	○
일반 유리그릇	×	△	호일	○	×

참 고

○ 사용할 수 있습니다.

× 사용하지 마세요. (그릇의 변형이나 화재의 위험이 있습니다.)

△ 주의해서 사용하세요. (오랜 시간 조리 시에는 사용하지 마시고 사용 중 자주 확인하세요.)

주 의

- 뜨거운 그릇을 갑자기 차갑게 하면 깨지거나 모양이 변할 수 있습니다.
- 비닐봉지나 랩은 구이, 튀김 등 기름이 있는 음식에는 사용하지 마세요.
- 기름기가 많은 음식을 요리할 때는 기름 종이를 사용하고 빵이나 튀김요리 등을 잠깐 데울 때나 볶을 때는 냅킨을 덮어 짧은 시간 가열하세요.

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 19 2015-03-18 1:34:51

버튼과 표시부

조작부

01	기능선택 다이얼	자세한 내용은 기능선택 다이얼 표를 참고하세요.
02	진행 표시부	현재시간이나 조리의 진행상태를 표시합니다.
03	일반기능 버튼부	자세한 내용은 일반기능 버튼부를 참고하세요.
04	시작 버튼	선택한 기능을 시작할 때 사용합니다.
05	정지/취소 버튼	작동 중 일시정지/취소를 할 때 사용합니다.
06	멀티 다이얼	자동조리, 야채요리, 시간, 무게, 온도 등을 조절할 때 사용합니다.

기능선택 다이얼

	꺼짐	모든 기능을 종료하고, 스마트오븐을 꺼둘 때 선택합니다.
레인지 / 오븐	레인지	전자레인지 기능을 사용할 때 선택합니다.
레인지 / 오븐 / 그릴	오븐	오븐 기능을 사용할 때 선택합니다.
오븐 / 그릴 / 스팀청소	그릴	그릴 기능을 사용할 때 선택합니다.
그릴 / 스팀청소	스팀청소	스팀청소 기능을 사용할 때 선택합니다.

콤비그릴 / 콤비오븐	콤비그릴	전자레인지 + 그릴 기능을 사용할 때 선택합니다.
콤비그릴 / 콤비오븐 / 자동조리	콤비오븐	전자레인지 + 오븐 기능을 사용할 때 선택합니다.
콤비오븐 / 자동조리 / 야채요리	자동조리	자동조리 기능을 선택할 때 선택합니다.
자동조리 / 야채요리	야채요리	야채요리 기능을 선택할 때 선택합니다.

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 20 2015-03-18 1:34:52

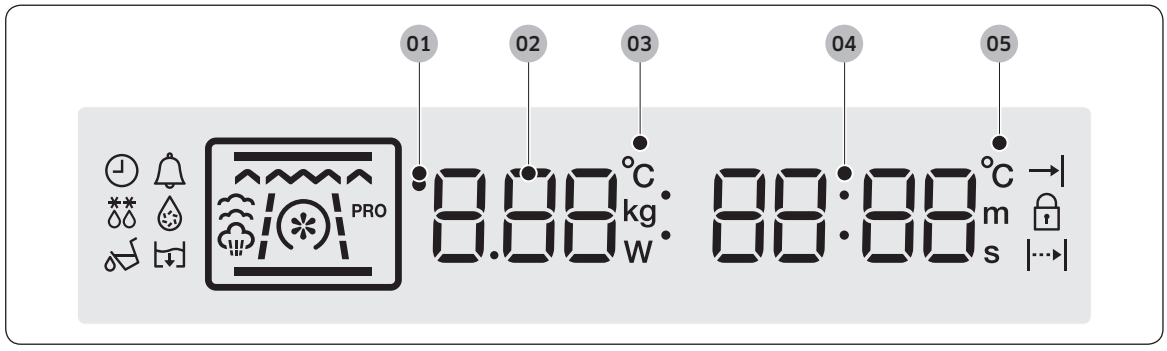
일반기능 버튼부

램프	램프	램프를 켜거나 끌때 사용합니다.
시계	시계	현재시간을 설정하거나 변경할 때 사용합니다.
+30	+30	전자레인지 기능이 있는 경우 조리시간을 30 초 늘릴 때 사용합니다.
조리시간	조리시간	오븐기능이나 그릴기능에서 조리시간을 선택할 때 사용합니다.
완료시간	완료시간	오븐기능이나 그릴기능에서 조리가 완료될 시간을 입력할 때 사용합니다.
선택	선택	기능을 선택할 때 사용합니다.

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 21 2015-03-18 1:34:52

버튼과 표시부

진행 표시부



01 오븐기능 사용시, 예열중일 때 나타납니다.

02 기능에 따라 온도나 전자레인지 출력, 무게 등이 표시됩니다.

03 무게/온도/전자레인지 출력 표시

04 시간표시: 현재시간/조리시간/완료시간이 표시됩니다.

05 조리시간 분/초, 완료시간, 잠금기능 이 표시됩니다.

아이콘 설명

	시간을 설정할 때 나타납니다.
	타이머기능을 사용할때 나타납니다. (이 모델은 해당사항 없음)
	자동조리 아이템 중 해동기능을 사용할 때 나타납니다.
	스팀히터 청소가 필요할 때 나타납니다. (이 모델은 해당사항 없음)
	스팀기능 사용 시 물 보충이 필요할 때 나타납니다. (이 모델은 해당사항 없음)
	스팀히터 내부에 있는 물을 배수할 때 나타납니다. (이 모델은 해당사항 없음)
PRO	선택한 기능을 나타냅니다.

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 22 2015-03-18 1:34:52

	전자레인지 음식물을 데우거나 데치기, 냉동식품 조리 등에 주로 사용합니다.
	오븐 히터와 팬을 이용함으로 음식물의 내부까지 열 전달이 빨라 겉과 속을 동시에 익혀 줍니다. 제과 · 제빵이나 통닭 등의 두꺼운 육류 조리 시 사용하면 좋습니다.
	그릴 상부그릴의 강한 직화열을 이용하여 음식 표면을 노릇하게 익혀 주므로 생선구이나 스테이크 등의 구이 요리에 사용하면 좋습니다.
	전자레인지 + 그릴 재가열이 필요한 모든 요리에 적합 합니다. 짧은 조리시간 내 표면을 노릇하게 익혀줄 필요가 있는 요리에도 쓸 수 있습니다. 그리고 노릇하게 익혀주고 바삭한 식감이 필요한 치킨 조각 등의 요리에 사용할수 있습니다.
	전자레인지 + 컨벡션 모든 종류의 육류에 사용하기 적합합니다.
	자동조리 40 가지의 자동조리 와 2 가지의 해동에 대해 메뉴와 분량만 선택해주면 자동으로 최적의 온도와 시간을 설정해 주어 쉽고 빠르게 요리를 할 수 있습니다.
	야채요리 8 가지의 야채요리에 대해 메뉴와 분량만 선택해주면 자동으로 최적의 온도와 시간을 설정해 주어 쉽고 빠르게 요리를 할 수 있습니다.
	스팀청소 조리실 내부가 찌든 때나 이물질로 인해 지저분할 때 쉽게 제거가 가능합니다.

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 23 2015-03-18 1:34:52

처음 사용할 때

현재시간 설정

- 처음 전원 플러그를 꽂으면 현재시간을 설정할 수 있습니다.
- 표시부가 모두 켜졌다가 꺼지고, 표시부에 (12:00)이 깜박일 때 현재시간을 설정하세요.

1. [시계] 버튼을 누르세요.
2. [멀티] 다이얼을 돌려 현재 (시)을 설정하고 [시계] 버튼을 누르세요.
3. [멀티] 다이얼을 돌려 현재 (분)을 설정하고 [시계] 버튼을 누르세요.

참 고

- 현재시간을 변경하고자 할 때는 [시계] 버튼을 누르고 위의 1~5 의 단계를 다시 해 주세요.
- 현재시간을 정확히 설정해 주세요. 현재시간이 정확하지 않으면 완료시간을 이용한 조리나 예약조리 등을 사용할 수 없습니다.

소리 꺼짐/켜짐 기능

- 버튼 조작음, 부저음, 에러음 등의 소리를 켜거나 꺼둘 수 있습니다.

1. 소리를 끄려면 [조리시간] 버튼과 [완료시간] 버튼을 1 초간 동시에 누르세요.
   - beep가 1회 울리고 소리가 나지 않습니다.
2. 소리를 켜려면 [조리시간] 버튼과 [완료시간] 버튼을 1 초간 동시에 누르세요.
   - beep가 1회 울리고 다시 소리가 납니다.

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 24 2015-03-18 1:34:52

잠금 기능

- 어린이가 마음대로 버튼을 조작하여 고장을 일으키거나 제품 오작동으로 인한 상해를 입는 것을 방지 하기 위한 기능입니다.
- 어린이만 두고 외출하거나 사용하지 않을 때는 잠금 기능을 설정해 두는 것이 좋습니다.

1. 잠금을 설정하려면 [+30] 버튼과 [조리시간] 버튼을 1 초간 동시에 누르세요.
   - 부저음이 울리면서 진행표시부에 (🔒) 이 표시되고 모든 버튼이 동작하지 않습니다.

   잠금을 해제하려면 [+30] 버튼과 [조리시간] 버튼을 1 초간 동시에 누르세요.
   - 부저음이 울리면서 진행표시부에 (🔒) 표시가 사라지고 모든 기능을 사용할 수 있습니다.

절전 기능

1. 절전 기능을 사용하려면 대기상태에서 [완료시간] 버튼을 3 초간 누르세요.
   - 절전 기능에 사용합니다.
   - 절전 기능은 진행표시부의 표시가 모두 사라집니다.

자동냉각 기능

조리실 내부를 식혀주는 냉각기능 입니다.

- 조리 완료 후 조리실 내의 뜨거운 열기를 배출하기 위해 최대 5 분 정도 냉각팬이 자동으로 회전합니다.
  고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
- 연속으로 조리를 할 경우 오븐 내부 온도가 높으면 조리 결과에 영향을 줄 수 있으므로 충분히 식힌 후 사용하거나 조리시간을 조절하여 사용하는게 좋습니다.

참 고

- 자동냉각 기능은 따로 설정할 필요없이 기본적으로 제공되는 기능입니다.

최초 동작 시 연기나 탄 냄새가 날 경우

⚠ 주 의

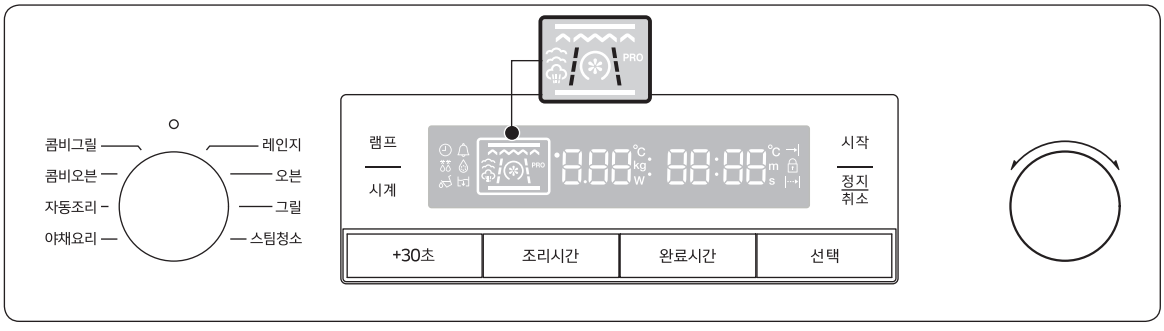
- 최초 동작 시 약간의 연기나 탄 냄새가 날 경우가 있으나 10 분간 연속 동작 후에는 냄새가 사라집니다.
- 더 빠르게 냄새를 제거하고 싶을 경우 컵이나 그릇에 레몬즙 (25 ml)과 물 (50 ml)을 섞어 전자레인지 모드로
  4~5 분간 동작하시기 바랍니다.

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 25 2015-03-18 1:34:52

수동조리

레인지

- 스마트 오븐의 레인지 기능을 이용해 음식의 데치기나 데우기, 냉동식품의 조리를 수동으로 조절해 사용할 수 있습니다.
- 냉동된 음식을 해동할 때는 해동 기능을 사용하는 것이 더 효과적이고 편리합니다.



1. [기능선택] 다이얼을 돌려 레인지에 선택하세요.
2. 조리시간 깜빡임 상태에서 [멀티] 다이얼을 돌려 원하는 조리시간를 선택한 후 [선택] 버튼을 눌러주세요.
   (최대 90 분 설정가능)
   - 조리시간는 조리중 언제라도 [멀티] 다이얼을 돌려 조절할수 있습니다.
     또한 [+30] 버튼을 눌러 30 초씩 증가시킬수 있습니다.
3. [선택] 버튼을 누른 뒤 700 W 출력이 깜빡일 때 원하는 조리출력을 선택하세요.
   (700 W, 600 W, 450 W, 300 W, 180 W, 100 W)
   - 조리출력은 조리 중 언제라도 [선택] 버튼을 누른뒤 [멀티] 다이얼을 돌려 조절할수 있습니다.
     원하는 출력을 선택하고 [선택] 버튼을 누르세요. 만약 [선택] 버튼을 누르지 않으면 일정시간 후 자동으로 변경됩니다.
4. [시작] 버튼을 누르세요.
   - 조리가 시작됩니다.

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 26 2015-03-18 1:34:52

전자레인지 출력 안내

출력 수준	백분율 (%)	출력 (W)	설명
높음	100	700	액체 가열용
약간 높음	85	600	음식 데우기 및 조리용
중간	64	450	육류 및 까다로운 음식 조리용
약간 낮음	43	300	
해동	26	180	해동 및 장시간 조리용
낮음	14	100	까다로운 음식 해동용

⚠ 경 고

- 레인지 기능을 사용할 때 법랑 접시나 알류미늄 호일, 금박/은박 포장지 등은 절대 사용하지 마세요. 불꽃발생의 원인이 됩니다.
- 밀폐된 용기나 음식물(팩에든 음식이나 달걀, 밤 등)은 조리 중 내부 팽창으로 인해 터질 수 있습니다.
  반드시 내열용기에 옮겨서 조리하세요.
- 물과 같은 액체를 가열할 때는 내용물이 갑자기 끓어 넘쳐 화상을 입을 수 있습니다. 조리 후 적어도 30 초 정도 지난 뒤에 꺼내어 주세요.

젖병을 소독할 때

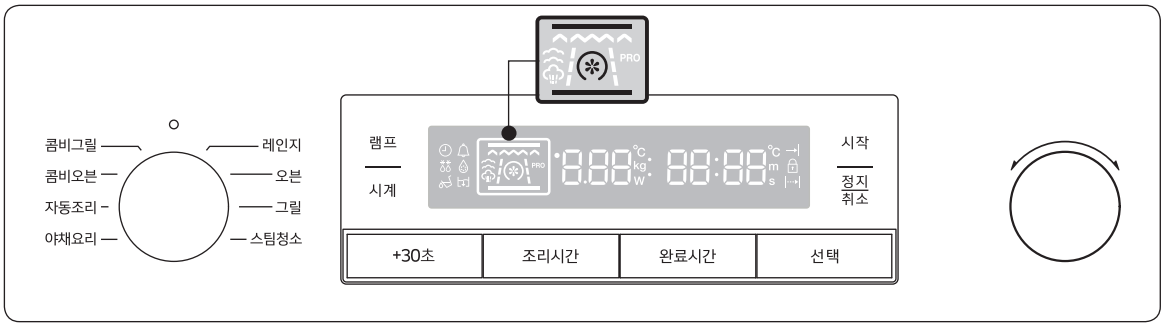
- 젖병은 빈 채로 가열하지 마세요.
- 소독 후 젖병이 매우 뜨거우므로 장갑 등을 사용하여 꺼내 주세요.
- 뜨거운 물이 갑자기 분출하여 화상을 입을 수 있으니 물의 양이 50 ml 를 넘지 않도록 하시고 소독이 끝나고
  1 분 정도 지난 후 문을 열어 주세요.

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 27 2015-03-18 1:34:52

수동조리

오븐

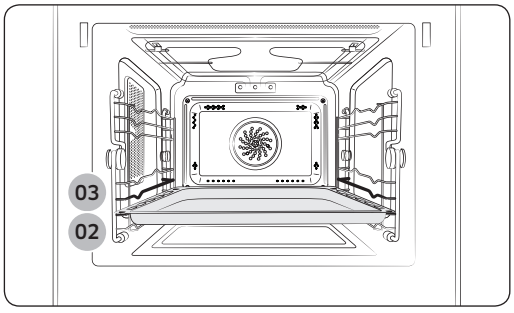
• 오븐은 제과 · 제빵이나 통닭 등의 두꺼운 육류 조리 시 사용하면 좋습니다.



1. [기능선택] 다이얼을 돌려 오븐을 선택하세요.
2. 180 ℃ 온도 표시 깜빡임 상태에서 [멀티] 다이얼을 돌려 원하는 조리온도를 선택한 후 [선택] 버튼을 눌러주세요. (가능한 온도 범위 40 ℃ ~ 230 ℃)
   • 조리온도는 조리중 언제라도 [선택] 버튼을 누른 뒤 [멀티] 다이얼을 돌려 조절할수 있습니다. 원하는 온도를 선택하고 [선택] 버튼을 누르세요. 만약 [선택] 버튼을 누르지 않으면 일정시간 후 자동으로 변경됩니다.
3. [조리시간] 버튼을 눌러 원하는 조리시간을 선택하세요
   • 조리시간은 조리 중 언제라도 [조리시간] 버튼을 누른뒤 [멀티] 다이얼을 돌려 조절할수 있습니다.
   (최대 10 시간 설정가능) 원하는 시간 선택 하고 [조리시간] 버튼을 누르세요.
   만약 [조리시간] 버튼을 누르지 않으면 일정시간 후 자동으로 변경됩니다.

   예열이 필요할 경우 온도 설정한 후 바로 [시작] 버튼을 누르세요.
   • 예열표시가 나타나며, 예열이 끝나면 사라집니다.
   • 예열이 끝난 후 내부가 뜨거우니 주의하세요.
4. [시작] 버튼을 누르세요.
   • 조리가 시작됩니다.

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 28 2015-03-18 1:34:52



오븐 설정

오븐 뒷편의 팬에서 나오는 열풍과 열원으로 음식을 가열하며, 열을 고르게 전달하므로 제과제빵에 적합합니다.

접시를 2 단 또는 3 단에 끼우세요.

- 온도 설정: 40–230 ℃
- 제공하는 액세서리 외 다른 접시를 사용할 경우, 접시가 40–230 ℃의 조리온도를 견딜 수 있는지 확인하세요.

조리 지침

오븐에서 제과제빵 조리 시 아래 표의 조리온도 및 시간을 참조하세요. 오븐 모드에서 예열하는 것이 좋습니다.

메뉴명	선반 위치	조리온도 (℃)	조리시간 (h)	부속품
사각 헤이즐넛 케이크 빵	2	160–170	1:00 – 1:10	접시용 석쇠 + 세라믹 접시
레몬 케이크용 도넛 또는 보울형 빵	2	150–160	0:50 – 1:00	접시용 석쇠 + 세라믹 접시
스펀지 케이크	2	150–160	0:25 – 0:35	접시용 석쇠 + 세라믹 접시
과일 플랜 베이스	2	150–170	0:25 – 0:35	접시용 석쇠 + 세라믹 접시
과일 소보로 케이크 (이스트 도우)	3	150–170	0:30 – 0:40	법랑 접시
크로와상	2	170–180	0:10 – 0:15	법랑 접시
롤빵	2	180–190	0:10 – 0:15	법랑 접시
쿠키	3	160–180	0:10 – 0:20	법랑 접시
오븐 칩스	3	200–220	0:15 – 0:20	법랑 접시

참 고

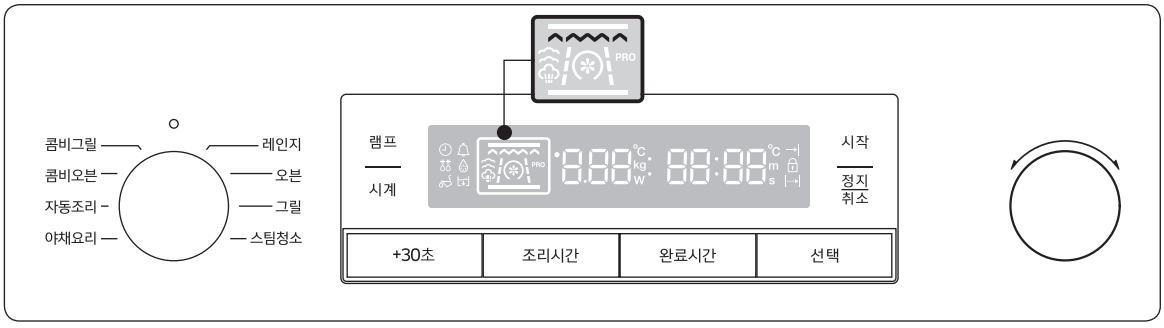
- 예열하는 것이 좋습니다. 조리 도중 문을 열면 오븐 작동이 멈춥니다. 다시 시작하려면 문을 닫고 [시작] 버튼을 누르세요.

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 29 2015-03-18 1:34:53

수동조리

그릴

• 상부그릴의 강한 직화열을 이용하여 음식 표면을 노릇하게 익혀 주므로 생선구이나 스테이크 등의 구이 요리에 사용하면 좋습니다.



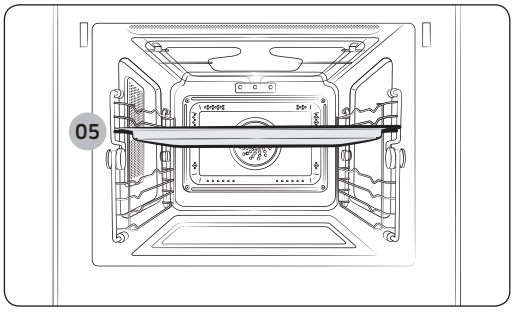
1. [기능선택] 다이얼을 돌려 그릴 모드를 선택하세요.
2. 220 ℃ 온도 표시 깜빡임 상태에서 [멀티] 다이얼을 돌려 원하는 조리온도를 선택한 후 [선택] 버튼을 눌러주세요. (가능한 온도 범위 150 ℃ ~ 230 ℃)
   • 조리온도는 조리중 언제라도 [선택] 버튼을 누른 뒤 [멀티] 다이얼을 돌려 조절할 수 있습니다. 원하는 온도를 선택하고 [선택] 버튼을 누르세요. 만약 [선택] 버튼을 누르지 않으면 일정시간 후 자동으로 변경됩니다.
3. [조리시간] 버튼을 눌러 원하는 조리시간을 선택하세요.
   • 조리시간은 조리 중 언제라도 [조리시간] 버튼을 누른뒤 [멀티] 다이얼을 돌려 조절할수 있습니다.
   (최대 10 시간 설정가능) 원하는 시간을 선택하고 [조리시간] 버튼을 누르세요.
   만약 [조리시간] 버튼을 누르지 않으면 일정시간 후 자동으로 변경됩니다.

   예열이 필요할 경우 온도 설정한 후 바로 [시작] 버튼을 누르세요.
   • 예열표시가 나타나며, 예열이 끝나면 사라집니다.
   • 예열이 끝난 후 내부가 뜨거우니 주의하세요.
4. [시작] 버튼을 누르세요.
   • 조리가 시작됩니다.

참 고

• 생선구이 등의 경우 레몬 1~2 조각을 함께 넣고 조리하면 생선 비린내를 줄일 수 있습니다.

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 30 2015-03-18 1:34:53



그릴 설정

상부의 직화 열원으로 음식을 조리합니다.

접시용 석쇠를 세라믹 접시에 얹어 5 단에 끼우세요.

- 온도 설정: 150–230 ℃
- 제공하는 액세서리 외 다른 접시를 사용할 경우, 접시가 150–230 ℃의 조리온도를 견딜 수 있는지 확인하세요.

조리 지침

그릴에서 조리 시 아래 표의 액세서리 및 시간을 참조하세요. 그릴 온도를 220 ℃로 설정하고 5 분간 예열하세요.

메뉴명	선반 위치	1면 조리시간 (시간)	2면 조리시간 (시간)	부속품
케밥 꼬치	5	0:08 – 0:10	0:06 – 0:08	접시용 석쇠 + 세라믹 접시
포크 스테이크	5	0:07 – 0:09	0:05 – 0:07	접시용 석쇠 + 세라믹 접시
소시지	5	0:06 – 0:08	0:06 – 0:08	접시용 석쇠 + 세라믹 접시
치킨 조각	5	0:20 – 0:25	0:15 – 0:20	접시용 석쇠 + 세라믹 접시
연어 스테이크	5	0:08 – 0:12	0:06 – 0:10	접시용 석쇠 + 세라믹 접시
얇게 썬 야채	5	0:15 – 0:20	–	접시용 석쇠 + 세라믹 접시
토스트	5	0:02 – 0:03	0:01 – 0:02	접시용 석쇠 + 세라믹 접시
치즈 토스트	5	0:03 – 0:05	–	접시용 석쇠 + 세라믹 접시

참 고

- 예열하는 것이 좋습니다. 조리 도중 문을 열면 오븐 작동이 멈춥니다. 다시 시작하려면 문을 닫고 [시작] 버튼을 누르세요.

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 31 2015-03-18 1:34:53

수동조리

예약 설정

예약 기능을 사용해 오븐의 조리 시작 시간을 늦출 수 있습니다.

예: 현재시간: 12:00
조리시간: 2 시간
완료시간: 18:00시에 요리를 완성하고 싶은 경우

1. 원하는 모드와 기능을 선택하세요. 필요하다면 조리온도를 설정하세요.
2. [조리시간] 버튼을 누른 다음 [멀티] 다이얼을 돌려 원하는 조리시간을 설정하세요. (이 경우 2 시간)
3. [완료시간] 버튼을 누르세요.
   - 조리시간이 현재 시간에 더해집니다. 따라서 이 경우 "14:00"가 표시됩니다.
4. [멀티] 다이얼을 돌려 원하는 완료 시간을 설정하세요.
   - 여기서는 "18:00"로 설정합니다. 5 초 후 원하는 완료 시간이 설정됩니다.
5. [시작] 버튼을 누르세요.
   - 표시부에 예약 기능이 실행됨을 알려주는 아이콘이 표시됩니다. 오븐은 예약된 시간 (16:00)에 자동으로 시작되며 조리시간이 표시됩니다.

참 고

- 예약된 시간 이전에는 조리시간과 완료 시간을 변경할 수 있습니다.
- 조리가 끝나면 신호음이 울리면서 표시부에 "0:00"이 깜빡인 다음 오븐이 꺼집니다.

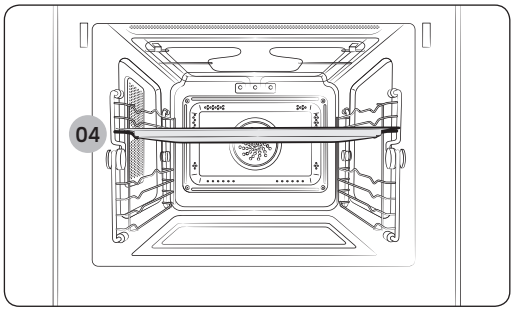
⚠ 주 의

- 음식이 상할 수 있으므로 오븐에 너무 오래 두지 마세요.

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 32 2015-03-18 1:34:53

콤비그릴

그릴에서 나오는 복사열을 사용하며, 음식이 전자레인지 조리 속도로 조리됩니다. 조리시간이 줄어들면서 음식은 점점 먹음직스럽게 익어갑니다. 구운 파스타처럼 재가열과 갈색으로 노릇하게 구워야 하는 모든 요리에 적합하며, 단시간에 요리 상층부를 노릇하게 연출해야 하는 요리에도 적격입니다. 또한 깊이감 있는 요리의 윗부분을 바삭하고 노르스름하게 익혀야 할 때에도 사용할 수 있습니다.



콤비그릴 설정

1. [기능선택] 다이얼을 돌려 콤비그릴을 선택하세요. 오븐 모드, 조리시간, 출력이 표시됩니다.
2. [멀티] 다이얼을 돌려 원하는 조리시간을 선택하세요.
3. [선택] 버튼을 누른 다음 [멀티] 다이얼을 돌려 원하는 출력을 선택하세요.
4. [선택] 버튼을 누른 다음 [멀티] 다이얼을 돌려 원하는 온도를 선택하세요.
5. [시작] 버튼을 누르세요.

콤비그릴 모드를 사용할 경우 보통 접시용 석쇠를 세라믹 접시에 얹어 4 단에 놓고 사용합니다.

- 전자레인지 출력 설정: 100–600 W
- 온도 설정: 40–200 ℃
- 제공하는 액세서리 외 다른 접시를 사용할 경우, 접시가 40–230 ℃의 조리온도를 견딜 수 있는지 확인하세요.

조리 지침

조리 시 아래 표의 출력, 조리온도 및 시간을 참조하세요. 예열하지 않아도 됩니다.

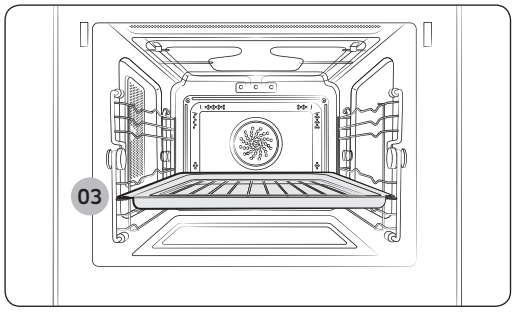
메뉴명	선반 위치	출력 (W)	조리온도 (℃)	1면 조리시간 (분)	2면 조리시간 (분)	부속품
구운 감자	4	600	180–200	10–15	–	접시용 석쇠 + 세라믹 접시
구운 토마토	4	300	160–180	05–10	–	접시용 석쇠 + 세라믹 접시
야채 그라탕	4	450	180–200	10–20	–	접시용 석쇠 + 세라믹 접시
생선구이	4	300	180–200	04–08	04–06	접시용 석쇠 + 세라믹 접시
치킨 조각	4	300	180–200	10–15	10–15	접시용 석쇠 + 세라믹 접시

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 33 2015-03-18 1:34:53

수동조리

콤비오븐

열풍이 나오는 오븐과 전자레인지 기능이 조합된 모드이며 요리 표면을 노르스름하고 바삭하게 익혀주면서도 조리시간을 단축시켜 줍니다. 콤비오븐 모드는 캐서롤 및 그라탕 접시를 비롯한 모든 종류의 육류 및 가금류 요리, 스폰지 및 과일 케이크, 파이, 크럼블, 구운 야채, 스콘, 각종 제빵에 적합합니다.



콤비오븐 설정

1. [기능선택] 다이얼을 돌려 콤비오븐을 선택하세요. 오븐 모드, 조리시간, 출력이 표시됩니다.
2. [멀티] 다이얼을 돌려 원하는 조리시간을 선택하세요.
3. [선택] 버튼을 누른 다음 [멀티] 다이얼을 돌려 원하는 출력을 선택하세요.
4. [선택] 버튼을 누른 다음 [멀티] 다이얼을 돌려 원하는 온도를 선택하세요.
5. [시작] 버튼을 누르세요.

콤비오븐 모드를 사용할 경우 보통 접시용 석쇠를 세라믹 접시에 얹어 3 단에 놓고 사용합니다.

- 전자레인지 출력 설정: 100–600 W
- 온도 설정: 40–200 ℃
- 제공하는 액세서리 외 다른 접시를 사용할 경우, 접시가 40–230 ℃의 조리온도를 견딜 수 있는지 확인하세요.

조리 지침

조리시 아래 표의 출력, 조리온도 및 시간을 참조하세요. 예열하지 않아도 됩니다.

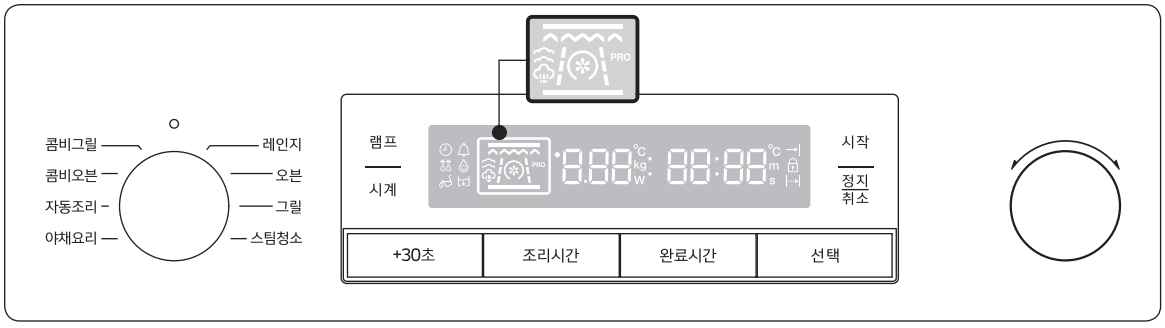
메뉴명	선반 위치	출력 (W)	조리온도 (℃)	1면 조리시간 (분)	2면 조리시간 (분)	부속품
통닭 (1.2 kg)	3	450	180–200	25–30	15–25	접시용 석쇠 + 세라믹 접시
소고기/양고기 구이 (미디움)	3	300	180–200	15–20	15–20	접시용 석쇠 + 세라믹 접시
냉동 라자냐/ 파스타 그라탕	3	450	180–200	20–25	–	접시용 석쇠 + 세라믹 접시
감자 그라탕	3	450	180–200	10–15	–	접시용 석쇠 + 세라믹 접시
신선 과일 플랑	3	100	160–180	40–50	–	세라믹 접시

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 34 2015-03-18 1:34:54

자동조리

자동조리

자동조리를 사용하면 음식물에 따라 시간, 온도, 조리세기를 설정하지 않아도 자동조리 기능의 42 가지 (자동조리 40 가지, 해동 2 가지) 메뉴를 자동으로 조리해 줍니다.



1. [기능선택] 다이얼을 돌려 자동조리를 선택하세요.
2. [멀티] 다이얼을 돌려 원하는 자동조리를 선택하세요.
   - (자동조리 A:01~A:40, 해동 d:01~d:02) 자세한 내용은 뒤 페이지를 참조하세요.
3. 무게 선택이 필요한 경우 [선택] 버튼을 누른 뒤, [멀티] 다이얼을 돌려 무게를 선택하세요.
   - 원하는 무게를 선택하고 [선택] 버튼을 누르세요.
     만약 [선택] 버튼을 누르지 않으면 일정시간 후 자동으로 선택됩니다.
4. [시작] 버튼을 누르세요.
   - 조리가 시작됩니다.

   자동조리 중 부저음이 울리면 음식물을 뒤집은 후 문을 닫고 [시작] 버튼을 눌러 다시 시작하세요.
   - 메뉴에 따라 뒤집지 않아도 되는 조리도 있습니다. (자세한 내용은 뒤 페이지를 참조하세요.)
   - 부저음이 울려도 문을 열지 않으면 조리는 그대로 진행되지만, 조리결과에 영향을 줄 수 있습니다.

참 고

- 자동조리 중에는 조리시간과 온도, 조리 세기를 변경할 수 없습니다.
- 동작 중에는 [멀티] 다이얼을 이용하여 조리시간을 가감할 수 없습니다.

⚠ 주 의

- 조리가 끝난 후 부속품이나 조리실 내부가 뜨겁습니다. 반드시 보호장갑을 사용하세요.
- 연속으로 조리를 할 경우 오븐 내부 온도가 높으면 조리 결과에 영향을 줄 수 있으므로 충분히 식힌 후 사용하거나 조리시간을 조절하여 사용하는 게 좋습니다.

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 35 2015-03-18 1:34:54

자동조리

네이버 지펠 스마트 오븐 카페 http://cafe.naver.com/amysoven 에서 다양 레시피 및 제품정보를 만나보세요.
주기적으로 새로운 요리방법이 소개되어 더 풍성한 요리 세계를 체험할 수 있습니다.
메뉴명에 (*) 표시가 있는 메뉴는 조리 중간에 뒤집기가 필요한 메뉴입니다.

자동조리 메뉴

NO.	메뉴명	재료 및 분량	조리과정
1	요구르트	우유 2와 1/2컵 (500 ml), 떠먹는 플레인 요구르트 1통(100 g)	1. 우유는 중탕하거나 [레인지] 기능에서 1 분간 조리하여 따뜻하게 데운다. 2. 내열용기에 우유, 플레인 요구르트를 넣고 잘 섞어 랩을 씌운다. 3. [법랑 접시]에 ②를 올려 2 단에 끼운다 4. [오븐] 기능에서 40 ℃로 5 시간~6 시간 조리한다. 또는 자동조리 모드의 [A1]을 선택하여 조리한다
2	빵반죽	밀가루(강력분) 250 g, 인스턴트 드라이 이스트 4 g, 소금 5 g, 설탕 20 g, 우유 140 g, 실온버터 20 g	1. 강력분을 체에 내려 볼에 담은 후 이스트, 소금, 설탕을 서로 닿지 않게 넣는다. 2. 우유를 중탕하여 미지근하게 데운 후 ①에 넣고 잘 섞는다. 3. ②에 버터를 넣고 골고루 섞어 반죽한 후 볼에 담아 랩을 씌운다. 4. [법랑 접시]에 ③를 올려 2 단에 끼운다 5. [오븐] 기능에서 40 ℃로 40 분간 조리한다. 또는 자동조리 모드의 [A2]를 선택하여 조리한다.
3	피자반죽	밀가루(강력분) 200 g, 인스턴트 드라이 이스트 4 g, 소금 4 g, 설탕 10 g, 미지근한 물 1/2컵, 올리브유 1큰술	1. 강력분을 체에 내려 볼에 담은 후 이스트, 소금, 설탕을 서로 닿지 않게 넣는다. 2. ①을 섞은 후 올리브유를 넣어 손바닥으로 비벼 섞는다. 3. 물을 조금씩 넣으며 반죽하다가 작업대에 반죽을 던져 탁탁 소리가 날 정도로 치댄다. 4. 볼에 올리브유를 살짝 바르고 반죽을 담아 랩을 씌운다. 5. [법랑 접시]에 ④를 올려 2 단에 끼운다 6. [오븐] 기능에서 40 ℃로 40 분간 조리한다. 또는 자동조리 모드의 [A3]을 선택하여 조리한다.
4	오렌지 칩 (*)	오렌지 1 개	1. 오렌지는 깨끗이 씻어 물기를 없앤 후 0.3~0.5 cm 두께로 슬라이스한다. 2. [세라믹 접시+접시용 석쇠]에 ①을 올려 3 단에 끼운다. 3. [오븐] 기능에서 80 ℃로 3~4 시간 조리한다. 또는 자동조리 모드의 [A4]를 선택하여 조리한다. 조리가 반 정도 진행되면 중간에 한번 뒤집는다.

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 36 2015-03-18 1:34:54

NO.	메뉴명	재료 및 분량	조리과정
5	사과칩 (*)	사과 1 개	1. 사과는 깨끗이 씻어 사과씨 빼는 도구로 씨를 제거한 후 0.3 cm 두께로 슬라이스한다. 2. [세라믹 접시+접시용 석쇠]에 ①을 올려 3 단에 끼운다. 3. [오븐] 기능에서 80 ℃로 3~4 시간 조리한다. 또는 자동조리 모드의 [A5]를 선택하여 조리한다. 조리가 반 정도 진행되면 중간에 한번 뒤집는다.
6	표고버섯 건조	생표고버섯 5 ~ 6 송이	1. 표고버섯은 깨끗이 씻어 물기를 없앤 후 0.5 cm 두께로 슬라이스한다. 2. [세라믹 접시+접시용 석쇠]에 ①을 올려 3 단에 끼운다. 3. [오븐] 기능에서 80 ℃로 1~2 시간 조리한다. 또는 자동조리 모드의 [A6]을 선택하여 조리한다. 조리 중간에 뒤집는다.
7	육포	쇠고기(홍두깨살) 0.6 kg ※ 양념 배 1/4 개, 사과 1/4 개, 대파 1뿌리, 마늘 4쪽 (40 g), 생강 2톨(20 g), 양조간장 1컵(200 g), 물 1과 1/2컵	1. 쇠고기는 0.3 cm 두께로 얇게 슬라이스 한 뒤 물에 담가 핏물을 빼고 키친타월로 물기를 없앤다. 2. 큰 볼에 양념 재료를 섞어 ①의 쇠고기를 넣고 냉장고에서 하룻밤 정도 재운다. 3. [세라믹 접시+접시용 석쇠]에 ②을 올려 3 단에 끼운다. 4. [오븐] 기능에서 100 ℃로 2 시간 조리한다. 또는 자동조리 모드의 [A7]을 선택하여 조리한다. 조리가 반 정도 진행되면 중간에 한번 뒤집는다.
8	고등어구이 (*)	고등어(구이용, 소금 뿌리지 않은 것) 1 ~ 2마리, 소금 약간	1. 구이용으로 손질된 고등어를 구입해 깨끗이 씻은 후 물기를 없앤다. 뼈가 있는 경우, 칼을 눕혀 고등어 뼈의 위와 아래 살만 발라낸 후 소금을 뿌려 간한다. 2. 2~3토막을 내서 살이 두꺼운 등 쪽에 칼집을 낸다. 3. 껍질이 위를 향하도록 [세라믹 접시+접시용 석쇠]에 올려 4 단에 끼운다. 4. [그릴] 기능에서 200 ℃로 21~23 분간 조리한다. 또는 자동조리 모드의 [A8]을 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다. 조리가 반 정도 진행되면 중간에 한번 뒤집는다.

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 37 2015-03-18 1:34:54

자동조리

NO.	메뉴명	재료 및 분량	조리과정
9	꽁치구이 (*)	꽁치 2~4마리 (120 ~ 150 g), 소금 약간	1. 꽁치는 젓가락을 이용해 아가미 안쪽의 내장을 빼낸다. 가위로 지느러미를 제거하고 깨끗이 씻어 물기를 없앤다. 2. 살이 두꺼운 등 쪽에 2 cm 간격으로 어슷하게 칼집을 낸다. 소금을 뿌려 간한 후 [세라믹 접시+접시용 석쇠]에 올려 4 단에 끼운다. 3. [그릴] 기능에서 200 ℃로 20~22 분간 조리한다. 또는 자동조리 모드의 [A9]를 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다. 조리가 반 정도 진행되면 중간에 한번 뒤집는다.
10	새우구이	새우(중하) 10 ~ 20마리	1. 새우는 수염을 자르고 깨끗이 씻은 후 2~3 번째 마디 사이에 이쑤시개를 꽂아 위로 올려 내장을 제거한다. 2. [법랑 접시]에 새우를 가지런히 올려 5 단에 끼운다. 3. [그릴] 기능에서 220 ℃로 8~10 분간 조리한다. 또는 자동조리 모드의 [A10]을 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
11	소시지구이 (*)	수제소시지 3~6 개 (120 ~ 360 g)	1. 소시지에 칼집을 낸 후 [세라믹 접시+접시용 석쇠]에 올려 4 단에 끼운다. 2. [그릴] 기능에서 220 ℃로 11~15 분간 조리한다. 또는 자동조리 모드의 [A11]을 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다. 조리가 반 정도 진행되면 중간에 한번 뒤집는다.
12	새송이간장 구이	새송이버섯 3 개 ※양념 설탕 1큰술, 양조간장 2큰술, 후춧가루 1/8 작은술,다진 파 1 작은술, 다진 마늘 1 작은술, 참기름 1작은술	1. 새송이버섯은 2 cm 두께로 모양을 살려 길게 썬 후 격자무늬로 칼집을 낸다. 2. 양념 재료를 섞어 새송이버섯에 골고루 바른 후 [세라믹 접시+접시용 석쇠]에 올려 4 단에 끼운다. 3. [그릴] 기능에서 190 ℃로 20 분간 조리한다. 또는 자동조리 모드의 [A12]를 선택하여 조리한다.
13	피자바게트	바게트(1.5 cm 두께) 4~8조각, 청피망 1/4 개, 홍피망 1/4 개, 양파 1/4 개, 양송이버섯 1 개, 베이컨 2장, 토마토소스 2큰술, 피자치즈 4큰술, 버터 약간	1. 바게트는 한쪽 면에 버터를 바른다. 2. 청피망, 홍피망, 양파, 양송이버섯, 베이컨은 굵게 다져 토마토소스와 섞는다. 3. 바게트에 ②를 고루 펴 바른 후 피자치즈를 뿌린다. 4. [법랑 접시]에 ③을 올려 3 단에 끼운다. 5. [오븐] 기능에서 190 ℃로 예열 없이 15~17 분간 조리한다. 또는 자동조리 모드의 [A13]을 선택하여 조리한다.

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 38 2015-03-18 1:34:54

NO.	메뉴명	재료 및 분량	조리과정
14	콘치즈	시판용 옥수수 캔 1/2~1 통, 다진 청피망 1 작은술, 다진홍피망 1 작은술, 마요네즈 1 큰술, 설탕 1작은술, 피자치즈 3/5컵(60 g), 은박접시(소) 2~6 개	1. 옥수수 캔은 체에 밭쳐 물기를 뺀 후 피자치즈를 제외한 나머지 재료와 섞는다. 2. 은박접시에 ①을 담고 피자치즈를 뿌린 후 [법랑 접시]에 올려 4 단에 끼운다. 3. [그릴] 기능에서 190 ℃로 10~12 분간 조리한다. 또는 자동조리 모드의 [A14]를 선택하여 조리한다.
15	냉동백설기	냉동 백설기 0.2~0.4 kg	1. 냉동 떡은 [스팀용기]에 담아 물 100 ml 넣은 후, [세라믹 접시]에 올려 2 단에 끼운다. 2. 자동조리 모드의 [A15]를 선택하여 조리한다.
16	냉동만두	냉동 만두 10~20 개 (0.2 ~ 0.3 kg)	1. 냉동만두를 [스팀용기]에 담아물 100 ml를 넣은 후, [세라믹 접시]에 올려 2 단에 끼운다. 2. 자동조리 모드의 [A16]을 선택하여 조리한다.
17	웨지감자	감자(타원형) 1~2 개, 소금 1/2작은술, 후춧가루 약간, 파슬리가루 약간, 올리브유 1작은술	1. 감자는 깨끗이 씻어 껍질째 반달 모양으로 8등분 한다. 2. 모든 재료를 섞어 버무린 후 [법랑 접시]에 올려 4 단에 끼운다. 3. [오븐] 기능에서 210 ℃로 예열 없이 25~29 분간 조리한다. 또는 자동조리 모드의 [A17]을 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
18	냉동감자스틱	시판용냉동 감자스틱0.3 ~0.4 kg	1. [법랑 접시]에 냉동 감자스틱을 올려 3 단에 끼운다. 2. 자동조리 모드의 [A18]을 선택하여 조리한다. 3. 기호에 따라 소금이나 토마토케첩을 곁들인다.
19	냉동치킨너겟	시판용 냉동 너겟 0.3 kg	1. [법랑 접시]에 냉동 치킨너겟을 올려 3 단에 끼운다. 2. 자동조리 모드의 [A19]를 선택하여 조리한다. 3. 기호에 따라 소금이나 토마토케첩을 곁들인다.

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 39 2015-03-18 1:34:54

자동조리

NO.	메뉴명	재료 및 분량	조리과정
20	돈가스	돼지고기 등심 4쪽 (200 g), 샐러드용 채소 100 g, 밀가루 3큰술, 달걀 1 개, 빵가루 1/2 컵, 돈가스소스 1/4컵, 올리브유 1큰술 ※돼지고기 밑간 로즈마리가루 1/2 작은술, 소금 1/2작은술, 후춧가루 약간 ※샐러드 드레싱 올리브유 2큰술, 소금 1/4작은술, 발사믹식초 2작은술	1. 돼지고기는 칼등으로 두들겨 육질을 부드럽게 한 뒤 밑간에 10 분간 재운다. 달걀은 곱게 푼다. 2. ①의 돼지고기에 밀가루, 달걀물, 빵가루 순으로 튀김옷을 입힌다. 3. 샐러드 채소는 찬물에 담갔다 건져 물기를 뺀다. 샐러드드레싱 재료를 섞는다. 4. [법랑 접시]에 ②를 올리고 올리브유를 발라 3 단에 끼운다. 5. [오븐] 기능에서 200 ℃로 예열 없이 25~28 분간 조리한다. 또는 자동조리 모드의 [A20]을 선택하여 조리한다. 6. 조리가 완료되면 돈가스 소스와 드레싱을 뿌린 샐러드 채소를 곁들인다.
21	새우 튀김	새우 10~20마리, 녹말가루 1/3컵, 달걀 1개 빵가루 1/2컵 소금 약간, 후춧가루 약간 ※허니머스터드소스 레몬즙 1큰술, 마요네즈 5큰술(50 g), 머스터드 2와 2/3큰술 (40 g), 꿀 2큰술	1. 새우는 2~3 번째 마디 사이에 이쑤시개를 꽂아 위로 올려 내장을 제거한 후 머리와 껍질을 제거한다. 깨끗이 씻어 물기를 뺀 후 소금, 후춧가루로 간한다. 2. 달걀은 곱게 풀어 소금, 후춧가루로 간한다. 3. ①의 새우에 녹말가루, 달걀물, 빵가루 순으로 튀김옷을 입힌다. 4. [법랑 접시]에 ③을 올려 3 단에 끼운다. 5. [오븐] 기능에서 180 ℃로 예열 없이 15~18 분간 조리한다. 또는 자동조리 모드의 [A21]을 선택하여 조리한다. 6. 조리가 완료되면 허니 머스터드소스 재료를 섞어 곁들인다.

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 40 2015-03-18 1:34:54

NO.	메뉴명	재료 및 분량	조리과정
22	오징어 튀김	오징어 1마리, 밀가루 3 큰술, 달걀 1 개, 빵가루 1컵, 다진 바질 잎 1/4 작은술, 올리브유 3큰술 ※소스 식초 1/2큰술, 양조간장 1큰술, 물 1큰술, 올리고당 1/2큰술	1. 오징어 몸통에 손을 넣어 내장을 당겨 빼낸다. 내장은 잘라 버리고 깨끗이 씻는다. 몸통은 1 cm 폭의 링 모양으로 썰고, 다리는 7~10 cm 길이로 썬다. 이때, 다리의 얇은 부분은 잘라낸다. 2. 빵가루에 다진 바질 잎과 올리브유를 넣고 잘 섞는다. 달걀은 곱게 푼다. 3. ①의 오징어에 밀가루, 달걀물, 빵가루 순으로 튀김옷을 입힌다. 4. [법랑 접시]에 ③을 올려 3 단에 끼운다. 5. [오븐] 기능에서 200 ℃로 예열 없이 20~23 분간 조리한다. 또는 자동조리 모드의 [A22]를 선택하여 조리한다. 6. 조리가 완료되면 소스 재료를 섞어 곁들인다.
23	김말이	김 4장, 불린 당면 200 g, 당근 1/4 개, 부추 약간, 양조간장 2큰술, 설탕 약간, 후춧가루 약간, 밀가루 1/2컵, 달걀 1 개, 빵가루 1컵, 식용유 약간, 올리브유 1큰술	1. 당면은 끓는 물에 넣고 5 분간 삶아 물기를 뺀다. 당근은 채 썰고, 부추는 씻어 물기를 뺀 후 3 cm 길이로 썬다. 2. 달군 팬에 식용유를 두르고 당면을 넣어 중간 불에서 2 분간 볶아 덜어낸 후 당근을 넣고 1 분간 볶는다. 3. 큰 볼에 당면, 당근, 부추, 양조간장, 설탕, 후춧가루를 넣고 고루 섞는다. 4. 김은 길게 2등분 한 후 ③을 올리고 끝 부분에 물을 발라 돌돌 만다. 5. ④에 밀가루, 달걀물, 빵가루 순으로 튀김옷을 입힌 후 [법랑 접시]에 올려 올리브유를 바르고 3 단에 끼운다. 6. [오븐] 기능에서 190 ℃로 예열 없이 18~21 분간 조리한다. 또는 자동조리 모드의 [A23]을 선택하여 조리한다.
24	초코칩 쿠키	※10~12 개분 실온에 두어 말랑해진 버터 50 g, 설탕 60 g,달걀 1/2 개, 박력분 80 g, 베이킹소다 2 g, 소금 2 g, 초콜릿 칩 40 g	1. 볼에 버터와 설탕을 넣고 거품기로 저어 잘 섞는다. 달걀을 풀어 2~3 번에 나눠 넣으면서 계속 젓는다. 2. ①에 박력분, 베이킹소다, 소금을 함께 체에 내려 주걱으로 자르듯이 섞는다. 3. ②에 초콜릿 칩을 넣고 잘 섞은 후 랩을 씌워 냉장고에서 20 분간 휴지시킨다. 4. [법랑 접시]에 종이 포일을 깔고 ③의 반죽을 소복하게 1큰술씩 떠서 지름 3 cm 크기로 동그랗게 올린다. 손가락으로 반죽 윗부분을 살짝 누른 후 3 단에 끼운다. 5. [오븐] 기능에서 180 ℃로 예열 없이 17~20 분간 조리한다. 또는 자동조리 모드의 [A24]를 선택하여 조리한다.

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 41 2015-03-18 1:34:54

자동조리

NO.	메뉴명	재료 및 분량	조리과정
25	아몬드 슈가볼	※2판분 실온에 두어 말랑해진 버터 100 g, 소금 1/4 작은술, 설탕 30 g, 우유 15 g, 박력분 140 g, 다진 아몬드 60 g, 슈가파우더 약간	1. 볼에 버터, 소금, 설탕을 넣고 거품기로 저어 잘 섞는다. 우유를 3번에 나눠 넣으면서 계속 젓는다. 2. ①에 박력분을 넣고 주걱으로 가볍게 섞은 후 다진 아몬드를 넣고 반죽한다. 랩을 씌워 냉장실에서 30 분간 휴지시킨다. 3. ②의 반죽을 꺼내 지름 2 cm 크기의 아몬드 모양으로 빚은 후 [법랑 접시]에 올려 3 단에 끼운다. 4. [오븐] 기능에서 180 ℃로 예열 없이 26~30 분간 조리한다. 또는 자동조리 모드의 [A25]를 선택하여 조리한다. 5. 완전히 식힌 후 슈가파우더를 묻힌다.
26	마들렌	※18 개분 버터 100 g, 박력분 80 g, 아몬드 가루 40 g, 베이킹파우더 2 g, 설탕 30 g, 꿀 30 g, 달걀 2 개, 마들렌 틀(12 구) 1 개	1. 내열용기에 버터를 넣고 [레인지] 기능에서 1 분 정도 녹인다. 2. ①에 박력분, 아몬드 가루, 베이킹파우더를 함께 체에 내려 주걱으로 자르듯이 섞는다. 3. ②에 설탕과 꿀을 넣고 섞은 후 달걀을 1 개씩 넣어가며 거품기로 가볍게 섞는다. 4. 마들렌 틀에 버터를 바르고 ③의 반죽을 채운 후 [법랑 접시]에 올려 3 단에 끼운다. 5. [오븐] 기능에서 180 ℃로 예열 없이 21~23 분간 조리한다. 또는 자동조리 모드의 [A26]을 선택하여 조리한다.
27	브라우니	※ 1 개분 실온에 두어 말랑해진 버터 60 g,설탕 110 g, 소금 약간, 달걀 1 개, 밀가루(강력분) 50 g,코코아가루 10 g, 호두 25 g, 우유 1큰술, 바닐라에센스 약간, 브라우니 틀 (14×8×5 cm) 1 개	1. 볼에 버터, 설탕, 소금을 넣고 거품기로 저어 잘 섞는다. 달걀을 풀어 2~3번에 나눠 넣으면서 계속 젓는다. 2. ②에 밀가루와 코코아가루를 함께 체에 내려 섞는다. 굵게 다진 호두, 우유, 바닐라 에센스를 넣고 잘 섞은 후 브라우니 틀에 담는다. 3. [법랑 접시]에 ③을 올려 2 단에 끼운다. 4. [오븐] 기능에서 180 ℃로 예열 없이 40~43 분간 조리한다. 또는 자동조리 모드의 [A27]를 선택하여 조리한다
28	호두머랭쿠키	※20~25 개분 달걀흰자 30 g, 설탕 50 g, 굵게 다진 호두70 g	1. 달걀흰자는 거품기로 저어 거품을 낸 후 설탕을 3번에 나눠 넣으면서 살살 섞는다. 2. ①에 호두를 넣고 거품이 꺼지지 않도록 살살 섞는다. 3. [법랑 접시]에 종이 포일을 깔고 ②의 반죽을 밤알 크기만큼 떠서 간격을 두고 올린 후 3 단에 끼운다. 4. [오븐] 기능에서 160 ℃로 예열 없이 25~27 분간 조리한다. 또는 자동조리 모드의 [A28]를 선택하여 조리한다.

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 42 2015-03-18 1:34:54

NO.	메뉴명	재료 및 분량	조리과정
29	유자머핀	※1판분(12 개분) 실온에 두어 말랑해진 버터 100 g,설탕 80 g, 달걀2 개, 떠먹는 플레인 요구르트 1통, 유자청80 g, 박력분120 g, 아몬드 가루40 g, 베이킹파우더3 g, 머핀 틀(6구) 2 개	1. 볼에 버터와 설탕을 넣고 거품기로 저어 잘 섞는다. 달걀을 풀어 2~3번에 나눠 넣으면서 계속 젓는다. 2. ①에 플레인 요구르트, 유자청을 순서대로 넣어 고르게 섞는다. 3. ②에 박력분, 아몬드 가루, 베이킹파우더를 함께 체에 내려 주걱으로 가볍게 섞는다. 4. 머핀 틀에 유산지 머핀컵을 넣은 뒤 ③의 반죽을 틀 높이의 2/3 정도까지 채운다. 5. [법랑 접시]에 ④를 올려 2 단에 끼운다. 6. [오븐] 기능에서 170 ℃로 예열 없이 30~33 분간 조리한다. 또는 자동조리 모드의 [A29]를 선택하여 조리한다.
30	애플파이	※1 개분 강력분 180 g, 박력분 180 g, 버터(차가운 것) 200 g, 밀가루 약간, 파이틀(지름 18 cm) 1 개 ※소금물 찬물 100 g, 소금 5 g ※사과조림 물 2큰술, 설탕 170 g, 버터(차가운 것) 1큰술, 사과 2 개, 계핏가루 1작은술, 레몬즙 1 작은술, 전분가루 10 g ※달걀물 달걀노른자 1 개분, 물 1 작은술, 소금 약간	1. 버터는 조각내서 자른 후 체에 내린 강력분, 박력분과 함께 부슬부슬하게 섞는다. 2. ①에 소금물을 넣고 한 덩어리로 반죽하여 편평하게 만든 후 위생팩에 넣고 냉장고에서 1 시간 정도 휴지시킨다. 3. [사과조림 만들기-1] 냄비에 물과 설탕을 넣어 젓지 않고 갈색이 날 때까지 끓인다. 불을 끈 후 차가운 버터를 넣어 녹인다. 4. [사과조림 만들기-2] ③에 사과를 한입 크기로 썰어 넣고 중간 불에서 2 분간 볶는다. 계핏가루, 레몬즙을 넣고 약한 불에서 조린 후 전분가루를 섞어 식힌다. 5. 도마에 밀가루를 뿌리고 ②의 반죽을 올린 후 직사각형 모양으로 길게 밀어 3 단 접기를 한다. 방향을 바꿔 밀어 3 단 접기를 한 후 30 분간 휴지시킨다. 이 과정을 한번 더 반복한다. 6. ⑤의 반죽을 반으로 나눠 각각 사방 20 cm, 두께 0.3 cm 크기로 넓게 민다. 반죽 하나에는 포크로 구멍을 낸 후 파이 틀에 꼼꼼히 밀어 넣어 튀어나온 반죽을 잘라낸다. 7. ⑥에 사과조림을 채운 뒤 남은 반죽을 1.5 cm 폭으로 길게 썰어 격자무늬가 되도록 올린다. 달걀물 재료를 섞어 파이 윗면에바른다. 8. [법랑 접시]에 ⑦을 올려 2 단에 끼운다. 9. 자동조리 모드의 [A30]을 선택하여 조리한다.

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 43 2015-03-18 1:34:54

자동조리

NO.	메뉴명	재료 및 분량	조리과정
31	대추밤 케이크	※1 개분 대추 80 g, 럼주 1큰술, 물 2큰술, 밤 6 개, 실온에 두어 말랑해진 버터 125 g, 슈가파우더 110 g, 소금 약간,달걀 2 개, 밀가루 160 g, 베이킹파우더 4 g, 파운드케이크 틀 ※밤 양념 설탕 1큰술, 물 1/3컵	1. 대추는 씨를 제거한 후 반은 0.2 cm 두께로 썰어 럼주에 담가두고, 나머지 반은 물 2큰 술을 넣고 믹서로 곱게 간다. 2. 밤은 사방 1 cm 크기로 썰어 냄비에 분량의 양념을 넣고 졸인다. 3. 볼에 버터를 담고 슈가파우더와 소금을 넣으면서 거품기로 잘 섞는다. 중간에 달걀을 하나씩 넣어가며 계속 거품기로 젓는다. 4. ③에 밀가루와 베이킹파우더를 함께 체에 내려 섞은 후 ①과 ②를 넣고 잘 섞는다. 5. 파운드케이크 틀에 ④의 반죽를 채우고 틀을 쳐서 공기를 뺀 후 [법랑 접시]에 올려 2 단에 끼운다. 6. [오븐] 기능에서 170 ℃로 예열 없이 45~48 분간 조리한다. 또는 자동조리 모드의 [A31]을 선택하여 조리한다.
32	마르게리따피자	※ 1판분 밀가루(강력분) 125 g, 인스턴트 드라이 이스트 3 g, 설탕 5 g, 소금 3 g, 따뜻한 물 1/3컵, 올리브유 1/2큰술, 토마토소스 1/4컵, 방울토마토(슬라이스한 것) 4 개, 피자치즈 110 g, 바질 잎 4장	1. 밀가루를 체에 내려 볼에 담은 후 이스트, 설탕, 소금을 서로 닿지 않게 넣는다. 2. ①에 따뜻한 물을 넣어 반죽한 후 반죽이 뭉쳐지면 올리브유를 넣고 10 분간 더 반죽한다. 3. 완성된 반죽을 동글려서 볼에 담아 랩이나 젖은 거즈로 씌운 후 [법랑 접시]에 올린다. 2 단에 끼워 자동조리 모드의 [A3]을 선택하여 1 차 발효한다. 4. 밀대를 이용해 ③의 반죽 안쪽은 0.3 cm 두께로 얇게 밀고, 가장자리는 0.5 cm 두께로 민다. ★ 오븐에서 구울 때 반죽이 부풀어 오르는 것을 방지하기 위해서 포크로 구멍을 낸다. 5. [법랑 접시]에 ④를 올린 후 토마토소스를 바르고 방울토마토를 올린 후 피자치즈를 뿌려 2 단에 끼운다. 6. 자동조리 모드의 [A32]를 선택하여 조리한 후 꺼내 바질 잎을 얹는다.
33	양송이 크림스프	양송이 10 개(200 g), 물 1컵, 버터 1큰술(10 g), 밀가루 1큰술(10 g), 우유 1컵, 생크림 1/4컵(50 g), 소금 1/3큰술, 후춧가루 약간	1. 양송이버섯은 깨끗이 씻어 껍질을 살살 벗긴 후 물과 함께 믹서에 곱게 간다. 2. 내열용기에 버터를 넣고[레인지] 기능에서 1 분 정도 녹인 후 밀가루를 넣어 골고루 섞는다. 3. ②에 ①을 넣고 섞은 후 우유, 생크림을 부어 골고루 섞는다.소금, 후춧가루로 간하고 랩을 씌워 구멍을 3~4 군데 정도 낸다. 4. [세라믹 접시]에 ③을 올려 1 단에 끼운다. 5. 자동조리 모드의 [A33]을 선택하여 조리한다.

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 44 2015-03-18 1:34:54

NO.	메뉴명	재료 및 분량	조리과정
34	바베큐 통닭 (*)	닭 1마리(0.9~1.1 kg), 허브솔트 1작은술, 청주 1작은술, 버터 1 작은술	1. 닭은 깨끗이 씻은 후 물기를 없애고 목의 기름 부분, 꽁지, 날개 끝을 잘라낸다. 닭의 가슴 부위에 포크로 몇 군데 찔러 준 후 허브솔트, 청주를 넣어 1 시간 재운다 2. 버터는 중탕하거나 [레인지] 기능에서 30 초간 녹인 후 닭 껍질에 골고루 바른다. 3. [세라믹 접시+접시용 석쇠]에 닭의 가슴 부위가 위로 향하도록 올려 3 단에 끼운다. 4. 자동조리 모드의 [A34]를 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
35	통 삼겹살	통 삼겹살 0.6 kg ※삼겹살 밑간 청주 1/2컵, 월계수 잎 1장, 소금 약간, 후춧가루 약간	1. 통 삼겹살은 10 cm 길이로 썰어 칼집을 낸 후 밑간에 버무려 30 분 이상 재운다. 2. [세라믹 접시+접시용 석쇠]에 ①을 올려 2 단에 끼운다. 3. 자동조리 모드의 [A35]를 선택하여 조리한다.
36	라자냐	라자냐 8장, 파마산 치즈가루 약간, 올리브유 적당량 ※미트소스 다진 마늘 1큰술, 다진 양파 1/2 개, 다진 당근 1/4 개,다진 쇠고기 150 g, 다진 돼지고기 150 g, 토마토소스 2 컵, 월계수 잎 1장, 소금 약간, 후춧가루 약간, 올리브유 1큰술 ※크림소스 버터 2큰술, 밀가루 2 큰술, 우유 1컵	1. 라자냐는 제품 포장지에 표기된 시간만큼 삶아 찬물에 식힌 후 물기를 없앤다. 2. 달군 팬에 올리브유를 두른 후 다진 마늘을 넣어 살짝 볶다가 양파와 당근을 넣어 한번 더 볶는다. 다진 쇠고기와 돼지고기를 넣고 익을 때까지 볶다가 토마토소스와 월계수 잎을 넣고 좀 더 끓인 후 소금, 후춧가루로 간하여 미트소스를 만든다. 3. 팬에 버터를 녹인 후 밀가루를 넣고 약한 불에서 걸쭉해질 때까지 볶다가 우유를 붓고 좀 더 끓여 크림소스를 만든다. 4. 내열용기 안쪽에 올리브유를 바른 후 미트소스, 라자냐, 미트소스, 크림소스 순으로 켜켜이 담고 파마산 치즈가루를 뿌린다. 5. [법랑 접시]에 ④를 올려 3 단에 끼운다. 6. [오븐] 기능에서 180 ℃로 예열 없이 17~18 분간 조리한 후 [그릴] 기능에서 200 ℃로 3 분간 더 조리한다. 또는 자동조리 모드의 [A36]을 선택하여 조리한다.

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 45 2015-03-18 1:34:54

자동조리

NO.	메뉴명	재료 및 분량	조리과정
37	감자김치 그라탕	감자 2 개(400 g), 배추김치 1컵(200 g), 베이컨 3장,청피망 1/4 개(30 g), 홍피망 1/4 개 (30 g), 소금 1작은술, 후춧가루 1/4작은술, 우유 2/3컵, 피자치즈 3/4컵	1. 감자는 껍질을 벗겨 4등분 한 후 삶는다. 김치는 양념을 살짝 씻어 5×0.7 cm 크기로 썬다. 피망과 베이컨도 김치와 같은 크기로 썬다. 2. 달군 팬에 베이컨을 넣고 센 불에서 3 분간 볶다가 김치와 피망을 넣고 3 분간 더 볶는다. 3. ①의 감자는 뜨거울 때 으깨 소금, 후춧가루로 간한 후 ②를 넣고 우유를 부어 섞는다. 4. 내열용기에 ③을 담고 피자치즈를 듬뿍 뿌린다. 5. [법랑 접시]에 ④를 올려 3 단에 끼운다. 6. [오븐] 기능에서 180 ℃로 예열 없이 20 분간 조리한 후 [그릴] 기능에서 190℃로 3 분간 더 조리한다. 또는 자동조리 모드의 [A37]을 선택하여 조리한다.
38	가리비 해물구이	※9 개분 가리비9 개, 새우살300 g, 홍합살30 개, 양파 1 개,소금 1작은술, 후춧가루 약간, 버터 3큰술, 다진 마늘3 작은술, 생크림12 큰술, 피자치즈 1과 1/2컵, 빵가루3큰술, 파슬리가루 약간, 올리브유 약간	1. 가리비는 숟가락을 이용해 껍질과 살을 분리한다. 껍질은 깨끗하게 씻어두고, 가리비 살은 4 등분한다. 2. 양파는 사방 1 cm 크기로 썰어 팬에 올리브유, 소금, 후춧가루와 함께 넣고 살짝 볶는다. 3. 팬에 버터를 녹인 후 다진 마늘, 가리비 살, 새우 살, 홍합살을 넣고 소금, 후춧가루로 간하여 볶는다. 4. 해산물을 볶으면서 생긴 물은 따로 따라 내 생크림과 섞는다. 5. ②와 ③을 섞어 가리비 껍데기에 나눠 담은 후 ④를 얹고 피자치즈, 빵가루, 파슬리가루를 뿌린다. 6. [세라믹 접시+접시용 석쇠]에 ⑤를 올려 4 단에 끼운다. 7. [오븐] 기능에서 180 ℃로 10 분간 조리한 후 [그릴] 기능에서 190 ℃로 4 분간 더 조리한다. 또는 자동조리 모드의 [A38]을 선택하여 조리한다.

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 46 2015-03-18 1:34:54

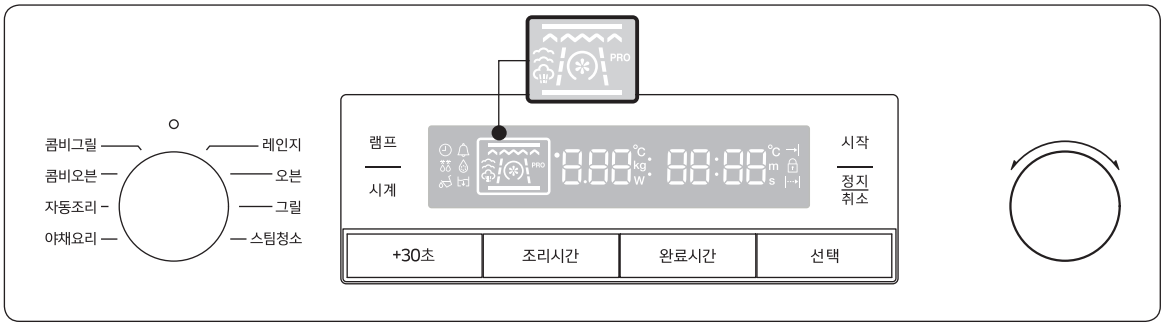
NO.	메뉴명	재료 및 분량	조리과정
39	새송이 떡갈비	갈비 0.3 kg, 새송이버섯 2 개, 풋고추 1/2 개, 홍고추 1/2 개 ※양념 설탕 1/2큰술, 청주 1/2큰술, 양조간장 1과 1/2큰술, 키위즙 1큰술, 후춧가루 1/4작은술, 다진 마늘 1작은술,다진 파 1작은술, 참기름 1/2작은술	1. 갈비는 찬물에 1 시간 정도 담가 핏물을 뺀 후 살만 발라 곱게 다진다. 2. 새송이버섯은 0.5 cm 두께로 모양을 살려 길게 썰고, 풋고추와 홍고추는 다진다. 3. 큰 볼에 ①의 갈빗살, 풋고추, 홍고추, 양념 재료를 넣고 골고루 섞어 치댄다. 4. 새송이버섯에 ③을 0.5 cm 두께로 감싼 후 [세라믹 접시+접시용 석쇠]에 올려 3 단에 끼운다. 5. [오븐] 기능에서 200 ℃로 예열 없이 17~19 분간 조리한다. 또는 자동조리 모드의 [A39]를 선택하여 조리한다.
40	매콤닭봉구이	닭봉 1팩(500 g) ※양념 설탕 1큰술, 고춧가루 1/2큰술, 다진 마늘 1/2큰술, 청주 1 큰술, 양조간장 1/2큰술, 스위트 칠리소스 1과 1/2큰술, 고추장 1큰술	1. 닭봉은 깨끗이 씻은 후 살 부위 앞뒤에 칼집을 2~3군데 정도 낸다. 2. 볼에 양념 재료를 섞은 후 닭봉을 넣고 버무려 30 분간 재운다. 3. [세라믹 접시+접시용 석쇠]에 ②를 올려 3 단에 끼운다. 4. 자동조리 모드의 [A40]을 선택하여 조리한다
41	해동 (고기) (*)	냉동고기 (덩어리, 갈은고기 등)	1. 해동할 고기를 [세라믹 접시] 중앙에 놓고 1 단에 끼운다. 2. 자동조리 모드의 [d:01]를 선택하여 중량 선택 후 해동한다. 3. 해동 후 10~30 분간 상온에 놓아둔다.
42	해동 (생선) (*)	냉동 생선 (생선살 등)	1. 해동할 생선을 [세라믹 접시] 중앙에 놓고 1 단에 끼운다. 2. 자동조리 모드의 [d:02]를 선택하여 중량 선택 후 해동한다. 3. 해동 후 10~30 분간 상온에 놓아둔다.

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 47 2015-03-18 1:34:54

자동조리

야채요리 모드 사용하기

별도로 수분량이 지정되지 않은 경우 250 g당 냉수 30–45 ml를 추가하고, 원하는 정도로 익을 때까지 계속 조리하되, 조리 전후로 한 번 저어주세요. 조리 후 소금, 허브, 또는 버터를 추가한 다음 뚜껑을 덮고 3 분간 두세요.



야채요리 모드 설정하기

1. [기능선택] 다이얼을 야채요리에 돌려 맞추세요. 야채요리 모드가 표시됩니다.
2. [멀티] 다이얼을 돌려 원하는 야채요리 모드를 선택하고 [선택] 버튼을 누르세요.
3. [멀티] 다이얼을 해당 무게에 돌려 맞추세요.
4. 무게를 설정하지 않으면 5 초 후 자동으로 무게가 설정됩니다.
5. [시작] 버튼을 누르세요.

참 고

- 신선한 야채를 고르게 조각내 주세요. 양이 적을수록 빨리 조리됩니다.

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 48 2015-03-18 1:34:55

야채요리 메뉴

NO.	메뉴명	재료 및 분량	조리과정
1	통고구마	고구마(중간 크기) 2~4 개 (0.4~0.8 kg)	1. 고구마는 깨끗이 씻어 물기를 없앤 후 [세라믹 접시+접시용 석쇠]에 올려 4 단에 끼운다. (직경이 5 cm가 넘는 경우는 반으로 자른후 조리하세요) 2. 야채요리 모드의 [U1]를 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
2	통감자	감자(중간 크기) 2~4 개 (0.4~0.8 kg)	1. 감자는 깨끗이 씻어 물기를 없앤 후 포크로 3~4 군데 정도 찍는다. 2. [세라믹 접시+접시용 석쇠]에 올려4 단에 끼운다. 3. 야채요리 모드의 [U2]를 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다.
3	양배추찜	양배추 1/2 개 (0.4 kg)	1. 양배추를 깨끗이 씻어 물기를 없앤다. 2. [스팀용기]에 담아물 100 ml를 넣은 후, [세라믹 접시] 에 올려 2 단에 끼운다. 3. 야채요리 모드의 [U3]을선택하여 조리한다.
4	단호박찜	단호박 1 개 (0.4~0.5 kg)	1. 단호박을 4 등분 하여 [스팀용기]에 담아 물 100 ml를 넣은 후, [세라믹 접시] 에 올려 2 단에 끼운다. 2. 야채요리 모드의 [U4]을 선택하여 조리한다.
5	브로콜리찜	브로콜리 2송이 (0.3~0.4 kg)	1. 브로콜리를 잘라 [스팀용기]에 담아 물 100 ml를 넣은 후, [세라믹 접시] 에 올려 2 단에 끼운다. 2. 야채요리 모드의 [U5]을 선택하여 조리한다.
6	가지찜	가지 2 개 (0.3~0.4 kg)	1. 가지를 0.4~0.6 cm 간격으로 자른 후, [스팀용기]에 담아 물 100 ml를 넣고, [세라믹 접시] 에 올려 2 단에 끼운다. 2. 야채요리 모드의 [U6]을 선택하여 조리한다.
7	콩나물찜	콩나물 0.3~0.4 kg	1. 콩나물은 깨끗이 씻어 물기를 없앤다. 2. [스팀용기]에 담아 물 100 ml를 넣은 후, [세라믹 접시] 에 올려 2 단에 끼운다. 3. 야채요리 모드의 [U7]을 선택하여 조리한다.
8	감자삶기	감자(중간크기) 3~5 개	1. 감자는 깨끗이 씻어 물기를 없앤 후 2등분 한다. 2. [스팀용기]에 담아 물 100 ml를 넣은 후, [세라믹 접시] 에 올려 2 단에 끼운다. 3. 야채요리 모드의 [U8]를 선택하여 조리한다.

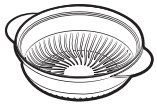
NQ50H5533KS_04306H-00.indd 49 2015-03-18 1:34:55

악세서리가이드

스팀용기 조리 지침

스팀용기는 찜요리 원리에 입각해, 삼성 스마트 오븐에서 빠르게 건강식을 조리할 수 있도록 디자인되었습니다.
스팀용기는 기재된 시간 내에 영양 성분을 그대로 유지하면서도 밥, 파스타, 야채류 등을 조리하는 데 적합하며, 아래와 같이 세 부분으로 구성됩니다.

용기



찜기

뚜껑

스팀용기는 −20 ℃ ~ 140 ℃에서 사용 가능합니다.
냉동 저장에도 적합하며 각각 별도로도 사용 가능합니다.

사용 불가:

- 다량의 설탕이나 지방을 함유한 음식은 조리하지 마세요.
- 그릴 또는 열회전식 기능이나 회전판을 함께 사용하지 마세요.

맨 처음 사용하기 전에 비눗물로 스팀용기 각부를 씻어주세요.
조리시간을 알아보려면 50 페이지의 표에 기술된 지침을 참조하세요.

관리 방법:

스팀용기는 식기세척기에서 세척할 수 있습니다.
손으로 세척할 경우 온수에 주방용 세제로 세척하되, 수세미는 사용하지 마세요.
토마토같은 일부 식품은 스팀용기를 변색시킬 수 있습니다. 이러한 변색은 정상이며 제조사의 과실이 아닙니다.

해동:

스팀용기 본체에 냉동 식품을 놓고 뚜껑을 덮지 마세요. 본체 바닥에 액체가 남겠지만 식품을 손상시키지는 않습니다.

안전 예방:

스팀용기 뚜껑을 열 때 매우 뜨거운 증기가 나오므로 특히 조심하세요.
조리 후 스팀용기를 다룰 때에는 오븐 장갑을 끼세요.

램프 켜기/끄기

램프를 눌러 실내등을 켜고 끄세요.
전기 절약을 위해 조리 시작 후 몇 분이 지나면 램프가 꺼집니다.

조리시간 조정하기

[+30] 버튼을 눌러 조리시간을 조정할 수 있습니다.

- 언제든지 문을 열어서 조리 진행 정도를 확인하세요.
- 남은 조리시간을 늘여주세요.

음식 조리시간을 늘이려면 30 초 단위로 추가할 시간만큼 [+30] 버튼을 누르세요.

- 예: 3 분을 추가하려면 [+30] 버튼을 6 번 누르세요.

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 50 2015-03-18 1:34:55

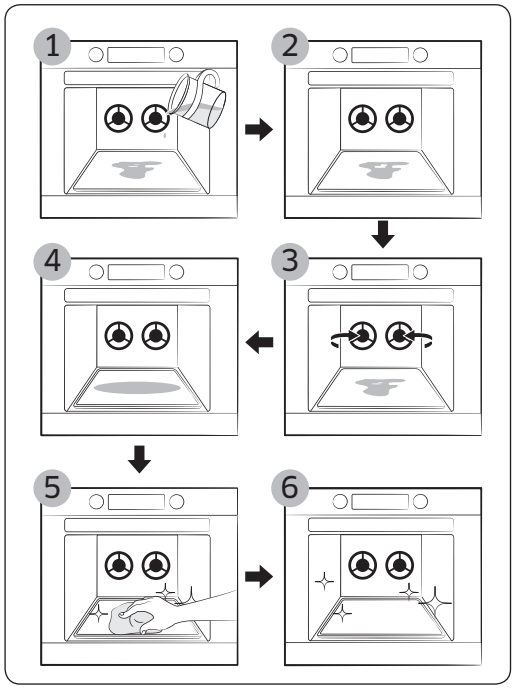
조리하기

메뉴명	분량	출력 (W)	조리시간 (분)	지침
	스팀용기 사용			
아티초크	300 g (1–2 조각)	700 W	5–6	아티초크를 씻어 헹구세요. 본체에 찜기를 넣으세요. 찜기 위에 아티초크를 놓으세요. 레몬 주스 1 테이블 스푼을 넣으세요. 뚜껑을 덮으세요. 1–2 분 동안 기다리세요.
	찜기가 들어간 본체 + 뚜껑			
신선 야채	300 g	700 W	4–5	브로콜리, 콜리플라워, 당근, 피망 등의 야채를 잘 다듬어 씻고 비슷한 크기로 잘라 무게를 달아 주세요. 본체에 찜기를 넣으세요. 찜기에 야채를 고루 얹으세요. 물 2 테이블 스푼을 넣으세요. 뚜껑을 덮으세요. 1–2 분 동안 기다리세요.
	찜기가 들어간 본체 + 뚜껑			
냉동 야채	300 g	600 W	8–9	본체에 냉동 야채를 넣으세요. 본체에 찜기를 넣으세요. 물 1 테이블 스푼을 넣으세요. 뚜껑을 덮으세요. 조리 후 잘 저어 주세요. 2–3 분 동안 기다리세요.
	찜기가 들어간 본체 + 뚜껑			
밥	250 g	700 W	15–18	본체에 씻은 쌀을 넣으세요. 냉수 500 ml를 추가하세요. 뚜껑을 덮으세요. 조리 후 백미는 5 분, 현미는 10 분 동안 뜸을 들이세요. 5–10 분 동안 기다리세요.
	본체 + 뚜껑			
통감자	500 g	700 W	7–8	감자를 씻어 무게를 재 본체에 넣으세요. 물 3 테이블 스푼을 넣으세요. 뚜껑을 덮으세요. 2–3 분 동안 기다리세요.
	본체 + 뚜껑			
냉장 스튜	400 g	600 W	5½–6½	본체에 스튜를 넣으세요. 뚜껑을 덮으세요. 저어 주세요. 1–2 분 동안 기다리세요.
	본체 + 뚜껑			
냉장 스튜	400 g	700 W	3–4	본체에 부으세요. 뚜껑을 덮으세요. 저어 주세요. 1–2 분 동안 기다리세요.
	본체 + 뚜껑			
냉동 수프	400 g	700 W	8–10	스팀용기 본체에 냉동 수프를 넣으세요. 뚜껑을 덮으세요. 저어 주세요. 2–3 분 동안 기다리세요.
	본체 + 뚜껑			
냉동 만두	150 g	600 W	1½–2½	냉동 만두 표면에 냉수를 뿌려주세요. 스팀용기 본체에 냉동 만두 1–2 개를 나란히 놓으세요. 뚜껑을 덮으세요. 2–3 분 동안 기다리세요.
	본체 + 뚜껑			
과일 절임	250 g	700 W	3–4	사과, 배, 자두, 살구, 망고 또는 파인애플 등의 신선 과일을 씻고, 껍질을 벗기고 비슷한 (정사각형) 크기로 썰어 무게를 달아 주세요. 본체에 넣으세요. 물 1–2 테이블스푼과 설탕 1–2 테이블스푼을 넣으세요. 뚜껑을 덮으세요. 2–3 분 동안 기다리세요.
	본체 + 뚜껑			

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 51 2015-03-18 오후 1:34:55

청소 및 손질방법

스팀청소 모드 사용하기



스팀청소 모드를 활용해 단 15 분 만에 오븐을 살균할 수 있습니다.

1. 조리실 바닥에 물 100 ml를 붓고, [기능선택] 다이얼을 돌려 스팀청소 모드를 선택하세요. 시간 (15:00)이 표시됩니다.
2. [시작] 버튼을 누르세요. 오븐이 자동으로 시작됩니다.
   - 15 분후 오븐이 자동으로 멈춥니다. 마른 천으로 조리실을 닦아 주세요.

참 고

- 이 기능은 오븐이 실내 온도 수준으로 냉각되어 있을 때에만 사용하세요.
- 증류수를 사용하지 마세요.
- 고압 물분사 또는 스팀 분사 청소기로 본 제품을 청소하지 마세요.

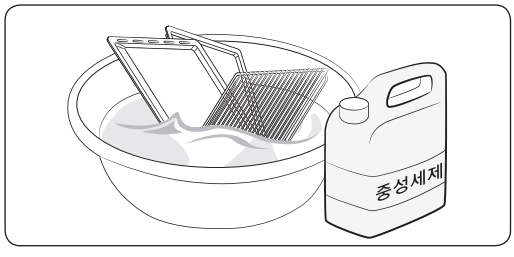
조리실 내부 청소방법

- 벽이나 천정에 묻은 찌꺼기는 중성세제를 묻혀 행주로 깨끗이 닦아 주세요.
- 찌든 때나 말라붙은 음식 찌꺼기 등은 스팀청소 기능을 사용하면 쉽게 청소할 수 있습니다.

오븐 외부, 조작부 및 투시창 청소방법

- 오븐 외부는 젖은 행주로 닦은 후 마른헝겊으로 물기를 완전히 닦아주세요.
- 조작부는 고장의 우려가 있으니 너무 힘껏 닦지 마세요.
- 투시창은 중성세제와 젖은 행주로 닦은 후 마른 헝겊으로 물기를 완전히 없애 주세요.

부속품 청소방법



- 부속품은 중성세제로 깨끗이 씻은 후 물기를 닦아내고 조리실에 넣어주세요.
- 부속품 청소 시 수세미로 너무 세게 닦으면 코팅면이 손상될 수 있으니 주의하세요.

⚠ 주 의

- 청소 시 벤젠, 신나 및 금속 수세미는 절대로 사용하지 마세요. 변색되거나 표면이 상할 수 있습니다.
- 제품에 물을 직접 뿌려 청소하지 마세요. 감전, 화재의 위험이 있습니다.

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 52 2015-03-18 1:34:55

고장신고 전 확인사항

삼성 스마트 오븐의 보관 및 수리

반드시 자격증을 소지한 서비스 기술자에게 수리받으세요.
오븐을 수리해야 할 경우 전원 플러그를 분리한 다음 삼성 고객 서비스 센터에 문의하세요.

서비스 요청시 아래 정보를 제공해야 합니다.

- 모델 번호 및 시리얼 번호 (제품의 문 안쪽에 있습니다.)
- 제품 보증서 세부 정보
- 명확한 문제 상황 설명

오븐을 일시적으로 보관해야 한다면 청결하고 건조한 곳에 보관하세요. 먼지와 습기로 인해 제품이 손상될 수 있습니다.

문제 해결

공통/오븐/그릴에 문제가 발생하면 아래 제시된 해결 방법을 시도해 보세요. 불필요한 서비스 요청에 따른 시간과 불편을 줄일 수 있습니다.

공통

증상	원인	해결
버튼이 잘 눌러지지 않습니다.	버튼 사이에 이물질이 끼었을 경우	이물질을 제거 한 후 다시 동작해보세요.
	Touch 모델 : 외관에 물기가 있을 경우	외관이 물기가 있을 시 제거하세요. 버튼 부를 젖은 행주로 닦은 후에는 마른 헝겊으로 물기를 완전히 없애주세요.
	잠금기능이 설정된 경우	잠금기능이 설정되어 있는지 확인하세요.
시간 표시가 안됩니다.	전원이 공급 되지 않을 경우	전원이 공급되어 있는지 확인하세요.
	Eco(절전)기능이 설정된 경우	절전기능을 해제하세요.
작동이 안됩니다.	전원이 공급 되지 않을 경우	전원이 공급되어 있는지 확인하세요.
	문이 열려 있는 경우	문을 닫고 동작하세요.
	문열림 안전장치에 이물질이 묻은경우	이물질을 제거 한 후 다시 동작해보세요.
작동중에 동작을 멈춥니다.	조리에 따라서 뒤집기 기능이 있는 경우가 있습니다.	음식물을 뒤집어주신 후 시작 버튼을 다시 눌러 동작시키세요.

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 53 2015-03-18 1:34:55

고장신고 전 확인사항

증상	원인	해결
작동중에 전원이 꺼집니다.	연속 조리를 장시간 할 경우	장시간 조리를 진행한 후 냉각시켜주세요
	냉각팬이 동작하지 않을 경우	냉각팬 동작하는 소리가 들리는지 확인하세요.
	전자레인지 동작시 음식물 없이 동작시킬 경우	전자레인지 동작시 꼭 음식물을 넣어주세요.
	통풍이 잘안되는 곳에 설치한 경우	제품 후면과 옆면에 제품을 식혀주는 흡입구/배기구가 있습니다. 제품설치방법에 나와있는 간격을 지켜주세요.
	하나의 콘센트에 여러 개의 전원플러그를 사용할 시	단독 콘센트를 사용하세요.
전원이 안 들어옵니다.	전원이 공급 되지 않을 경우	전원이 공급되어 있는지 확인하세요.
작동 중 펑 소리가 나면서 작동을 안합니다.	밀봉된 음식이나, 뚜껑이 닫힌 용기를 사용시	조리중 내부 팽창으로 인해 터질수 있으니, 밀봉된 용기를 사용하지 마세요.
작동시 전자렌지 외관이 너무 뜨거워집니다.	통풍이 잘안되는 곳에 설치한 경우	제품 후면과 옆면에 제품을 식혀주는 흡입구/배기구가 있습니다. 제품설치방법에 나와있는 간격을 지켜주세요. 제품 위에 천이나 물건을 올리지 마세요.
	제품 상단에 천이나 물건이 올려져있는 경우	
문이 잘 안열립니다.	문과 제품내부 사이에 음식물 찌꺼기가 붙어 있는 경우	제품을 깨끗이 청소한 뒤 문을 다시 열어보세요.
가열이 안됩니다.	전자레인지 기능이 안될 경우 음식물이 너무 많은 경우, 적절한 용기를 사용하지 않은 경우	전자레인지 기능을 사용 가능 한 용기에 물한컵을 넣고, 전자레인지 1~2 분을 동작시켜 물이 가열되는지 확인하세요. 음식물의 양을 줄여서 기능을 다시 동작해보세요. 용기의 바닥이 평평한 조리 용기를 사용하세요.
가열이 약하고 느립니다.		
데우기 기능이 안됩니다.		
해동 기능이 안됩니다.		
실내등이 약하거나 켜지지 않습니다.	문을 열고 장시간 놔뒀을 경우	절전기능이 동작되어 실내등이 자동으로 꺼질수 있습니다. 문을 닫고 다시 열거나, 취소키를 눌러보세요
	음식 조리 중 이물질이 실내등 홀을 가렸을 경우	제품 내부를 청소한 뒤 확인하세요.

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 54 2015-03-18 1:34:55

증상	원인	해결
조리 중 삐삐 소리가 납니다.	Auto Cook 기능이 있는 경우 해동기능에서 뒤집기를 하라는 지시로 삐삐 소리가 납니다.	음식물을 뒤집은 후 시작 버튼을 다시 눌러 동작시키세요.
제품의 균형이 안맞습니다.	평평하지 않은 장소에 설치했을 경우	평평하고 안정된 장소에 설치하세요.
조리중에 불꽃이 생깁니다.	레인지/해동 기능에서 금속이 포함된 그릇을 사용할 경우 발생할 수 있습니다.	금속이 포함된 그릇은 절대 사용하지 마세요.
전원을 넣으면 바로 작동합니다.	문이 제대로 닫히지 않은 경우	문을 세게 닫고 다시 확인하세요.
제품에서 전기가 흐릅니다.	파워코드 접지가 제대로 되지 않은 경우	접지가 제대로 되어 있는지 확인하세요.
	접지가 없는 콘센트를 사용할 경우	
물방울이 떨어져요	메뉴에 따라서 물방울이 나오거나 증기가 새는 경우가 있습니다. 제품의 이상이 아닙니다.	제품이 식은 후 마른행주로 닦아 주세요.
문 틈새로 증기가 새요.		
조리실에 물이 남아요.		
실내등의 밝기가 일정하지 않아요.	기능에 따른 출력 변화에 따른 밝기 변화	조리중 출력변화에 따른 것으로 고장이 아니니 안심하고 사용하세요.
조리가 끝났는데 냉각팬이 동작해요.	조리실 내부의 열을 배출하기 위해서 3 분 정도 자동으로 회전합니다.	제품 이상이 아니니 걱정말고 사용하세요.

그릴

증상	원인	해결
동작시 연기가 납니다.	처음 동작 시	처음 동작 시 히터에서 연기가 날수가 있습니다. 제품 이상이 아니며 2~3 회 동작시키면 더 이상 발생하지 않습니다.
	음식물이 히터에 묻은 경우	제품을 충분히 식히고, 히터에 묻은 음식물을 제거하세요.
	음식물이 그릴 가까이에 있는 경우	음식물을 적당한 간격을 두고 조리하세요.
	음식물이 적절하게 준비 되어 있지 않는 경우	음식물의 양을 잘 배분하여 조리하세요.

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 55 2015-03-18 1:34:55

고장신고 전 확인사항

오븐

증상	원인	해결
오븐 가열이 안됩니다.	문이 열려있는 경우	문을 닫은 후 재동작하세요.
예열시 연기가 납니다.	처음 동작 시	처음 동작 시 히터에서 연기가 날수가 있습니다. 제품 이상이 아니니 2~3 회 동작시키면 더 이상 발생하지 않습니다.
	음식물이 히터에 묻은 경우	제품을 충분히 식히고, 히터에 묻은 음식물을 제거하세요
제품 동작시 탄냄새, 플라스틱 냄새가 납니다.	플라스틱 용기 등 열에 약한 용기를 사용할 경우	뜨거운 온도에서 사용가능한 유리용기를 사용하세요
오븐 내부에 악취가 납니다.	음식물 찌꺼기나 플라스틱 등이 녹아서 내부나 문 안쪽에 붙어 있는 경우	내부나 문 안쪽에 식품의 찌꺼기, 기름 등이 붙어 있는지 확인하세요. 스팀 기능을 사용한 후 마른 천으로 닦아내세요. 내부에 레몬 조각을 넣고 전자레인지를 작동하면 더 빨리 냄새를 제거할 수 있습니다.
요리가 잘 되지 않습니다.	조리 중 문을 자주 열 경우 발생할수 있습니다. 오븐 컨트롤이 잘못 설정된 경우 석쇠, 발열팬 등이 제대로 배치가 안 된 경우 잘못된 조리 또는 부적절한 크기의 조리기구 사용하는 경우	뒤집기가 있는 조리 외에는 문을 자주 열지 마세요. 문을 자주 열면 조리실 내부의 온도가 내려가 조리 결과에 영향을 줄수 있습니다. 오븐 컨트롤을 다시 누르세요. 석쇠, 발열팬 등을 바르게 배치하세요. 오븐 컨트롤을 다시 하거나 바닥이 평평한 조리기구를 사용하세요.

스팀

증상	원인	해결
스팀요리 중 물 끓는 소리가 나요.	스팀히터를 이용해서 물을 가열하기 때문	제품 이상이 아니니 걱정말고 사용하세요.
스팀요리를 정지하면 이상한 소리가 나요.	스팀 조리 완료 후 스팀히터 내부 잔여수를 제거하기 때문	제품 이상이 아니니 걱정말고 사용하세요.
스팀이 나오지 않아요.	급수탱크가 장착되지 않은 경우	급수탱크를 올바르게 장착했는지 확인하세요.
	급수탱크에 물이 없는 경우	물을 채운 후 다시 동작시켜보세요.

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 56 2015-03-18 1:34:55

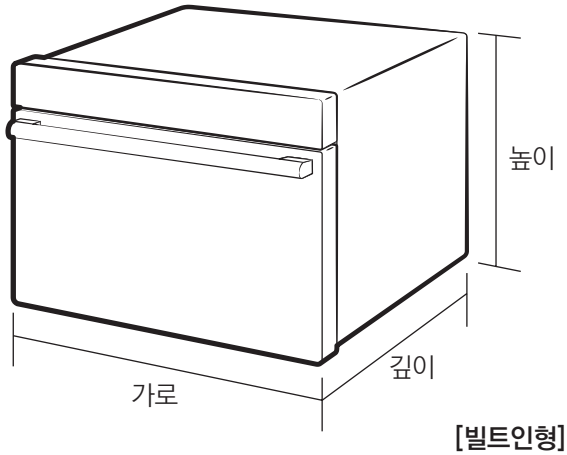
점검 코드

점검	증상	해결
E-21	온도 Sensor 점검	종료 버튼을 누르고 제품을 다시 시작합니다. 문제가 지속되면 30초 이상 전원을 분리한 다음 제품을 충분히 식힌 뒤 재동작 하세요. 이 문제가 해결되지 않으면 콜 센터에 요청하세요.
E-22		
E-24	설정한 온도보다 더 높은 온도가 감지되었을 경우	전원을 분리한 다음 제품을 충분히 식힌 뒤 재동작 하세요. 이 문제가 해결되지 않으면 콜 센터에 요청하세요.
E-81	Main PCB와 Sub PCB 사이 통신이 안될 경우	종료 버튼을 누르고 제품을 다시 시작합니다. 문제가 지속되면 30초 이상 전원을 분리한 다음 제품을 충분히 식힌 뒤 재동작 하세요. 이 문제가 해결되지 않으면 콜 센터에 요청하세요.
E-83		
E-53	EEPROM 통신이 안될 경우	

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 57 2015-03-18 1:34:55

제품규격

모 델 명 (빌트인형)			NQ50H5533KS
소비전력	전자레인지		1,350 W
	콤 비		2,600 W
	오 븐		2,400 W
	그릴		2,400 W
고주파출력	700 W		
정격전압	220 V ~ 60 Hz		
발진주파수	2,450 MHz		
제품중량	38.3 kg		
제품용량	50 L		
치 수	외 관	일반형	–
		빌트인형	595 (가로) X 454.2 (높이) X 570 (깊이) mm
	조리실		445 (가로) X 252.5 (높이) X 442 (깊이) mm



[빌트인형]

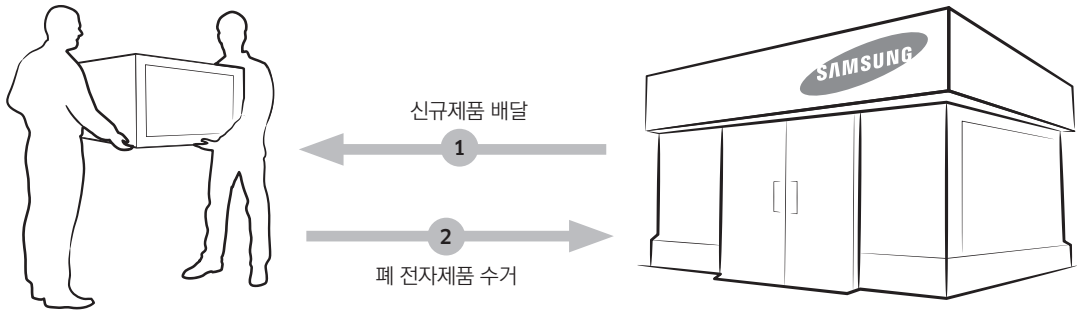
NQ50H5533KS_04306H-00.indd 58 2015-03-18 1:34:56

폐 전자제품 처리안내

환경보호 및 자원 재활용을 위해 폐 전자제품은 다음과 같이 처리하셔야 합니다.

무료 처리방법

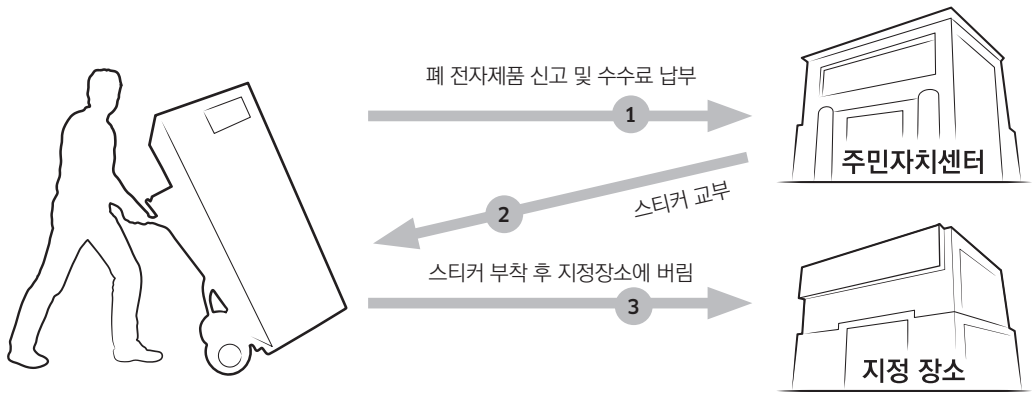
고객께서 삼성전자 제품을 새로 구입하고 폐 제품을 버리고자 하는 경우, 새 제품 배달 설치 시 제조자 구분 없이 설치기사가 모든 제품을 무료로 수거해 드립니다.



Tip!
직접 운반 (Hand Carry)이 가능한 소형 폐 제품은 제품 구입 및 수리와 상관없이 가까운 삼성전자 대리점 또는 서비스센터로 가져오시면 무료로 처리해 드립니다.

유료 처리방법

신규 제품 구입 없이 기존에 사용하던 제품을 버리고자 하는 경우, 관할 주민자치센터에 연락하시어 처리하시면 됩니다.



NQ50H5533KS_04306H-00.indd 59 2015-03-18 1:34:56

제품보증서

서비스에 대하여

저희 삼성전자에서는 품목별 소비자 분쟁해결 기준 (공정거래위원회 고시)에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다. 서비스 요청시 1588-3366으로 전화주세요. 상담서비스에 의한 조치에도 불구하고 증상이 해결되지 않을 경우 휴대 및 운반이 용이한 제품 (예시 : 중량 15kg 미만 제품, 부속품 및 악세서리류)은 인근 서비스센터로 방문해 주세요. 보상여부 및 내용통보는 요구일로부터 7일이내에, 피해보상은 통보일로부터 14일 이내에 해결하여 드립니다.

제 품 명		모 델 명	
구 입 일	년 월 일	Serial No.	
구입대리점		판매금액	

품질 보증 기간은 **1년**
핵심부품 (마그네트론) 보증기간은 **3년**
부품 보유기간은 **7년** 입니다.

무상서비스

※일반 제품을 영업용도로 전환하여 사용할 경우의 보증기간은 반으로 단축되어 적용됩니다.
(예 목욕탕, 숙박업소, 헬스클럽, 연수원, 기숙사 등의 공동사용 장소 등)

1. 부품 보유기간내 정상적인 사용상태에서 발생한 성능, 기능상의 고장 발생시

소비자 피해유형	품질 보증기간 이내	품질 보증기간 이후
• 구입후 10일 이내에 중요한 수리를 요할 때	제품교환 또는 구입가 환급	해당없음
• 구입후 1개월 이내에 중요한 수리를 요할 때	제품교환 또는 무상수리	해당없음
• 제품 구입시 운송과정 및 제품 설치 중 발생된 피해	제품교환	해당없음
• 교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 고장 발생	구입가 환급	해당없음
• 교환불가능시	구입가 환급	해당없음
• 동일 하자로 2회까지 고장 발생시	무상수리	해당없음
• 동일 하자로 3회째 고장 발생시	제품교환 또는 구입가 환급	해당없음
• 서로 다른 하자로 5회째 고장 발생시	제품교환 또는 구입가 환급	해당없음
• 소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우	제품교환 또는 구입가 환급	정액 감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환급
• 부품보유기간 이내 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	제품교환 또는 구입가 환급	정액 감가상각한 잔여 금액에 구입가의 5%를 가산하여 환급
• 수리용 부품은 있으나 수리 불가능 시	제품교환 또는 구입가 환급	정액감가상각후 환불

2. 소비자의 고의, 과실로 인한 고장인 경우

소비자 피해유형	품질 보증기간 이내	품질 보증기간 이후
• 수리가 불가능한 경우	유상수리에 해당하는 금액징수 후 제품교환	유상수리에 금액징수 후 감가상각적용 제품교환
• 수리가 가능한 경우	유상수리	유상수리

※ 고장이 아닌 경우 서비스를 요청하면 요금을 받게 되므로 반드시 사용설명서를 읽어주세요.
※ 이 보증서는 한국에서만 사용되며 다시 발행하지 않으므로 사용설명서와 함께 잘 보관해 주세요.

유상서비스

1. 고장이 아닌 경우

- 기구세척, 조정, 사용설명, 설치 등 제품고장이 아닌 경우
- 인터넷, 안테나, 유선신호등 외부환경 문제시
- 사용설명 및 분해하지 않고 간단한 조정시
- 배송된 제품 초기 설치 및 판매점에서 부실하게 설치해 주어 재설치시
- 제품의 이동, 이사 등으로 인한 설치 변경시
- 제품 내부에 먼지 세척 및 이물 제거시
- 타사제품(소프트웨어 포함)으로 인한 고장 설명시
- 구입시 고객요구로 설치한 후 재설치시
- 헤드세척 및 이물투입 서비스 요청시
- 네트워크 및 타사 프로그램 사용설명시

2. 소비자 과실로 고장난 경우

- 소비자의 취급 부주의 및 잘못된 수리로 고장 발생시
- 전기용량을 틀리게 사용하여 고장이 발생한 경우
- 외부 충격이나 떨어뜨림 등에 의한 고장, 손상 발생시
- 당사에서 미지정한 소모품, 옵션품사용으로 고장 발생시
- 삼성전자(주) 서비스위탁업체인 삼성전자서비스(주) 기사 및 협력사 기사가 아닌 사람이 수리하여 고장 발생시
- 사용설명서 내에 "주의사항"을 지키지 않아 고장 발생시

3. 그 밖의 경우

- 천재지변 (낙뢰, 화재, 염해, 수해 등)에 의한 고장 발생시
- 소모성 부품의 수명이 다한 경우 (배터리, 형광등, 램프류, 필터류, 리본 등)

삼성전자주식회사
http://www.samsung.com/sec/

SAMSUNG

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 60 2015-03-18 1:34:56

메모

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 61 2015-03-18 1:34:56

메모

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 62 2015-03-18 1:34:56

메모

NQ50H5533KS_04306H-00.indd 63 2015-03-18 1:34:56

SAMSUNG

사용설명서

삼성 스마트 오븐

※ 제품을 잘 사용하기 위해 제품 사용전 반드시 모든 설명서를 읽어보세요.

· 제품의 외관, 사양 등은 제품 개선을 위해 사전 예고 없이 변경될 수 있습니다.
· 공용설명서로 설명서의 그림은 구입하신 제품과 일치하지 않을 수도 있습니다.
· 사용설명서 내에 보증서가 있으므로 분실되지 않도록 잘 보관해 주세요.

서비스센터 대표번호	고객상담실
고장 접수 및 재설치 문의 **전국 어디서나 1588-3366** 제품 모델명, 고장상태, 연락처를 정확히 알려주시면 고객 여러분의 궁금한 점을 언제나 친절하게 상담, 빠른 서비스를 제공합니다.	**02-541-3000** **080-022-3000**
사이버 서비스센터 홈페이지	**인터넷 홈페이지**
www.samsungsvc.co.kr 고객이 직접 원하는 날짜와 시간에 서비스 접수와 실시간 사이버 상담이 가능한 사이버 서비스센터를 운영하고 있습니다.	**www.samsung.com/sec/**

삼성전자주식회사 제조자 : 삼성전자(주) / 제조국가 : 말레이시아

한국서비스품질 우수기업이란?
소비자의 의견이나 불만 또는 피해를 신속하고 정확히 처리하는 기업에 대하여
산업통상자원부에서 우수기업으로 인정해 주는 제도입니다.

DE68-04306H-01